

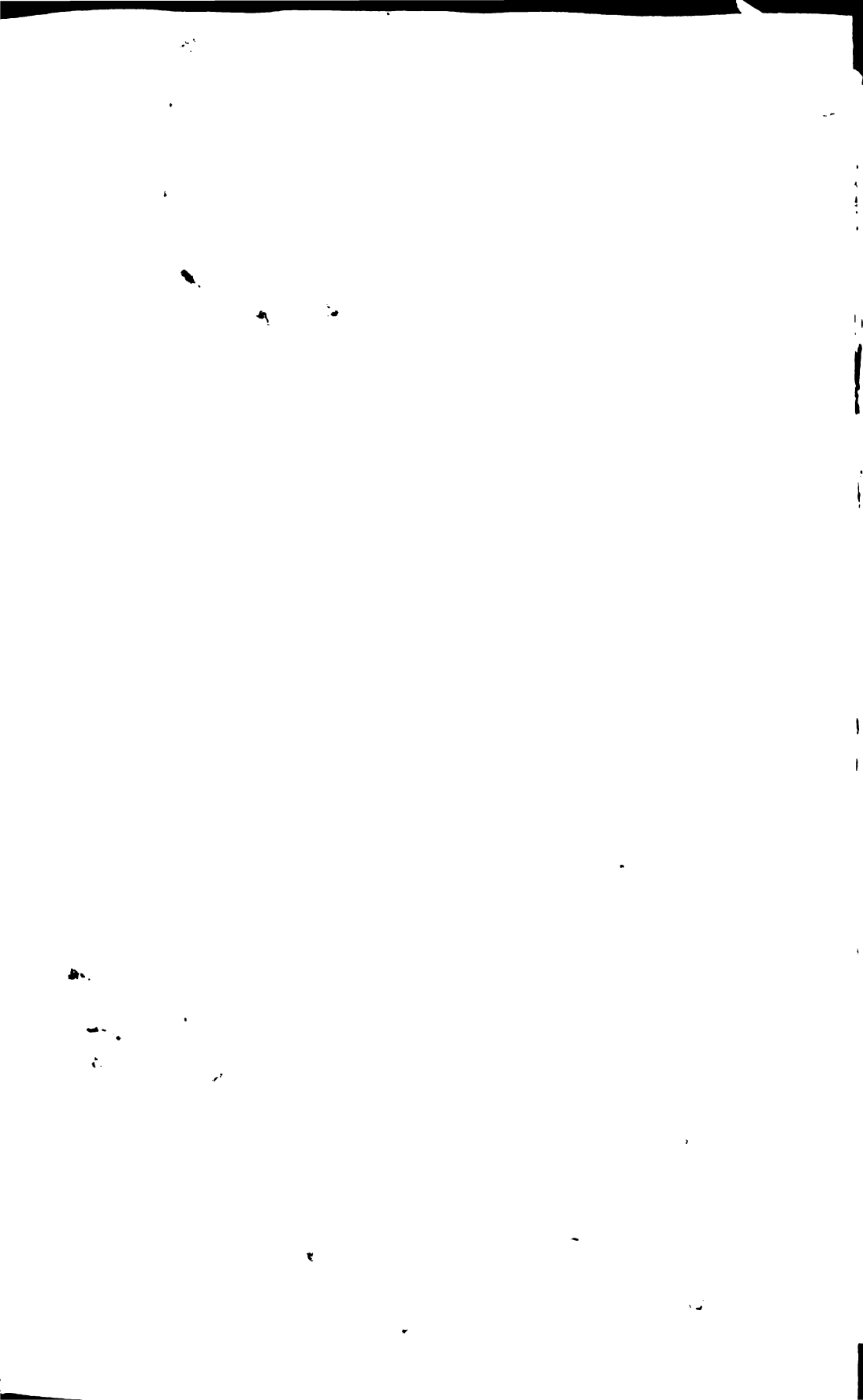
JEAN HERMAN KNOPP

—  
POMOLOGIE  
OU DESCRIPTION  
DES MEILLEURES SORTES  
DE POMMES ET DE POIRES

S.N.H.F.  
A 650























# POMOLOGIE,

O U

# DESCRIPTION

DES MEILLEURES SORTES

D E

# POMMES ET DE POIRES,

Que l'on estime & cultive le plus, soit aux PAIS-BAS,  
soit en ALLEMAGNE, en FRANCE,  
en ANGLETERRE, &c.

P A R

# JEAN HERMAN KNOOP.

*A V E C F I G U R E S.*

---

à *A M S T E R D A M,*

Chez M. M A G É R U S, Libraire.

M D C C L X X I



Arb. fr. 148

P O M O L O G I E.  
O U  
C O N N O I S S A N C E D E S F R U I T S  
E T  
P A R T I C U L I E R E M E N T  
D E S  
P O M M E S E T D E S P O I R E S ,

D O N ' T N O U S T R A I T O N S I C I P R I N C I P A L E M E N T .

---

I N T R O D U C T I O N .

§. I.

**T** O U X C E U X , q u i o n t u n e r e i n t u r e d e s b e l l e s l e t t r e s ,  
q u e l q u e l e g e r e q u ' e l l e p u i s s e e t r e , n e s ç a u r o i e n t  
i g n o r e r l e s g r a n d s p r o g r è s q u e l e s A r t s & l e s  
S c i e n c e s o n t f a i t p e n d a n t l e S i è c l e p r é c é d e n t & p r i n c i p a l e -  
m e n t p e n d a n t c e l u i , o ù n o u s v i v o n s ; s o u s l a p r o t e c t i o n &  
p a r l ' e n c o u r a g e m e n t d e p u i s s a n s M o n a r q u e s , P r i n c e s & R e -  
p u b l i q u e s a i n s i q u e d e p a r t i c u l i e r s d i s t i n g u é s p a r l e u r n a i s -  
s a n c e , p a r l e u r c r e d i t , p a r l e u r s r i c h e s s e s & l a p a r t q u ' i l s  
a v o i e n t & o n t a u g o u v e r n e m e n t d e l ' E t à t .

*Truiss*



A

§ II.

## § II.

Parmi les diverses Sciences *la Botanique*, qui enseigne à connoître & à cultiver les herbes & les plantes, n'occupe pas une des moindres places vû son raport intime avec la Médecine, Science si utile & si nécessaire à la conservation de la viè humaine. Mrs. LINNÆUS, HALLER, de ROYEN, JUSSIEU, &c., & principalement le premier, ont tellement perfectionné *la Botanique* & repandû un si grand jour sur cette Science, qu'elle en a tiré un nouvel éclât. Les écrits & les sçavantes productions de ces hommes celebres en font preuve.

## § III.

Le *Jardinage*, qui enseigne à cultiver avec succès toutes sortes de plantes tant du crû du païs que principalement étrangères, est une branche de *la Botanique*; & qui est ce qui puisse ignorer les progrès qu'a fait depuis le commencement de ce Siècle cet Art aussi agréable qu'utile? De façon qu'on est aujourd'hui en état, de faire croître & fleurir chès nous toutes sortes de fruits des Climâts les plus chauds presque aussi bien que dans leur terre natale, dont plusieurs même parviennent à la maturité & acquièrent un gout excellent; chose certainement inconnuë & impraticable pour nos Ancêtres.

## §. IV.

Outre la culture de toutes sortes de fruits pour le ménage, la cuisine &c. une partie du *Jardinage* consiste dans

le Jardin de *Son Altesse Sérénissime Madame la PRINCESSE Douäirière MARIE LOUISE d'Orange & Nassau &c. &c.*, Jardin abondant en excellent fruit, à examiner soigneusement les *Pommes* et les *Poires* (sans négliger pour tant les autres espèces de fruits), pour en connoître et sçavoir distinguer les différentes sortes, à faire une description exacte de chaque sorte en particulier, pour éviter la confusion, qui s'y rencontre à chaque pas. Mais ne jugeant pas mon travail assés suffisant, pour connoître toutes les différentes sortes et pour en transmettre la connoissance à la posterité, j'ai trouvé à propos, de desliner et de peindre au naturel chaque différenté sorte de *Pommes* et de *Poires*, tout comme on le verra dans cet ouvrage consacré aux Amateurs de POMONE.

## §. VII.

Mais quelqu'un, qui regarde les Arts et les Sciences avec un oeil indifférent et leur porte peu ou point d'estime, pourroit demander, à quoi servent ces peintures? D'autres plus indifférens encore (tels que j'en ai rencontré souvent) diront même, qu'est ce que nous fait le nom, la forme ou la couleur etc. d'une *Pomme* ou d'une *Poire*, pourvu que nous en trouvions le goût bon? Mais bien d'autres en revanche en jugeront plus sagement et en reconnoîtront l'utilité.

## §. VIII.

Quelques hommes de lettres ont jugé digne de leurs peines, de peindre les diverses sortes de plusieurs fruits étrangers,



par exemple les *Oranges*, les *Citrons* & les *Lemons*, qu'on ne cultive dans notre climât qu'à force d'art, de peines & de soins. On peut voir la peinture de ces fruits dans les *Hesperides* de FERRARIUS, de COLMELIN, & de VOLCKHAMMER, ouvrages qui ont été reçûs avec aplaudissement & sont encore estimés des Sçavans aussi bien que des Amateurs. Cette chose ayant lieu par rapport aux fruits étrangers nous ne sçaurions comprendre, pourquoi la peinture des *Pommes* & des *Poires*, productions de notre terroir, mériteroit moins d'approbation; d'autant moins que nos *Pommes* & nos *Poires* n'ont nullement besoin, de céder le pas aux susdits fruits étrangers; car si ceux ci rejouissent la vuë & exhalent un parfum agréable, nos *Pommes* & nos *Poires* ne le leur cèdent en rien, lorsqu'ils ont leur crû & atteint leur juste degré de maturité. En effet nos fruits nous paroistroient infiniment plus agréables, si la coutûme & l'abondance n'en diminoient la beauté. Si les *Lemons* &c. : sont d'un bon usage dans la Médecine & salutaires à l'homme, nos *Pommes* & nos *Poires* ne le sont pas moins, quand on les consume à leurs tems & à propôs. Pour en être convaincû, on n'a qu'à lire les ouvrages des plus sçavans Médecins tant anciens que modernes. De plus nos *Pommes* & nos *Poires* ne flattent pas seulement le palais & rafraichissent le coeur, quand on les mange cruës, mais sont encore une nourriture délicieuse & salutaire, lorsqu'elles sont cuites, roties ou étuvées; ce qu'on ne sçauroit dire de la plûpart des fruits étrangers.

## §. IX.

Mais pour prouver en peu de paroles, à quoi peut servir principalement la description & la peinture des *Pommes* & des *Poires*, on n'a qu'à considérer les points suivans:

1. L'on apprend par là, quelles *Pommes* ou *Poires* sont d'une même sorte, quoiqu'elles portent differens noms. Pour cet effet nous avons recueilli dans cet ouvrage tous les differens noms, autant que nous en avons pû découvrir dans ce país ci avec beaucoup de peines, de fraix et de correspondances.

2. On évite par ce moyen d'être abusé par l'un ou l'autre nom étranger, pour désirer ou faire venir l'une ou l'autre sorte de fruit, qui sous un autre nom nous est affés connuë, qui même souvent se trouve dans notre Jardin, ou qui peut-être n'est qu'un fruit très-commun & chétif.

3. Nous acquerrons par là la connoissance de différentes sortes de *Pommes* & de *Poires*, qui nous sont inconnuës, nous apprendrons à les distinguer l'une de l'autre, & à les nommer de leur véritable nom.

4. Nous serons convaincus, qu'il s'en faut de beaucoup, qu'il y ait tant de différentes bonnes sortes, qu'on en entend ou qu'on en trouve des noms dans quelques Auteurs ou dans quelques Catalogues; parce que ce n'est que très-rarement que les pépins produisent une nouvelle sorte, qui soit bonne & digne d'être cultivée.

5. La description de ces fruits nous instruira , quelles sortes sont les meilleures, les mediocres ou les moindres, par consequent plus ou moins dignes d'être plantées & cultivées dans un Jardin bien ordonné. Mais comme l'expérience nous enseigne, combien les goûts sont differens, nous en abandonnons le choix au goût particulier d'un chacun.

6 Nous serons instruits encore du Climât & du terroir le plus favorable à faire reüssir l'une ou l'autre sorte, pour qu'elle produise de bon fruit.

### §. X.

C'est pourquoi lorsqu'on verra une *Pomme* ou *Poire*, dont on ignore le nom, on n' a qu' à en chercher la figure dans notre ouvrage & lire en même tems la description que nous en faisons, comparer ensuite le fruit que l'on tient avec l'une ou l'autre des figures, on en sera éclairci bien vite. Toutes fois il est nécessaire d'observer en cela les points suivans.

1. Que la forme & la couleur du fruit sont à la verité les principales marques, pour en connoître la sorte, mais qu'il est en même tems nécessaire, de choisir un fruit, qui a tout son crû, parcequ'un même arbre porte assés souvent des fruits d'une forme très differente l'une de l'autre. Mais l'expérience nous aprend, qu'un fruit, qui a tout son crû, a aussi presque toujours la forme naturelle à sa sorte, de façon qu'on doit regarder les autres comme difformes & imparfaites.

2. Pour ce que regarde la couleur, on y trouve quelquefois plus ou moins de différence ; ce qui dépend de l'ente, de la bonne ou mauvaise qualité du fond, des années où il y a plus ou moins de soleil, enfin de l'exposition plus ou moins grande du fruit aux rayons du soleil.

3. La grandeur du fruit n'est pas toujours égale non plus, puisque les fruits deviennent plus ou moins grands sur le même arbre aussi bien qu' en différentes années & en différens terrains ; ce qui provient de l'impression plus ou moins forte du soleil, de la bonne ou mauvaise qualité du fond, d'une saison plus ou moins fertile, de l'ente ainsi que de la quantité de fruits que l'arbre ou la branche doit nourrir.

4. On ne peut pas non plus toujours compter sur le goût, puisqu'il peut extrêmement différer, être quelquefois plus ou moins bon suivant la différence du fond & de l'emplacement. Cette différence surtout est plus sensible dans les fruits de *France* particulièrement dans les *Poires*, lorsqu'elles n'ont point un fond & emplacement favorables. De façon, que la forme & la couleur du fruit sont les marques les plus sûres, pour en déterminer la sorte. A quoi l'on peut & doit ajouter l'*Epoque* de la maturité, entendant par là le tems que le fruit est mangeable, soit étant cueilli de l'arbre comme les fruits d'*Eté* ; soit après avoir été cueilli & avoir reposé pendant quelque tems comme les fruits d'*Automne* & d'*Hiver*.

## §. XI.

Pour ce qui regarde la culture des *Pommiers* & des *Poiriers*, elle est très-connuë, & l'on en trouve assés de discriptions dans d'autres Auteurs. Nous mêmes nous travaillons actuellement à un Ouvrage, où nous traitons amplement de leur culture ainsi que de celle d'autres arbres fruitiers. Dans l'ouvrage, que nous donnons aujourd'hui, nous n'avons d'autre objét que de démêler les différentes sortes de *Pommes* & de *Poires*, & de les exposer aux yeux des Amateurs. Nous osons assurer, que nous n'avons épargné aucune peine, pour examiner soigneusement toutes les différentes sortes & de les peindre au naturel & dans leur véritable forme; sçavoir celles que l'on cultive dans nos Jardins *Hollandois* & que l'on estime les meilleures, soit de *France*, soit d'Angleterre, soit des *Païs bas*. Car à quoi serviroit il de s'amuser à la description des fruits les plus communs que les païsans cultivent ordinairement? Nous ne doutons pas au reste, qu'il ne se trouve encore quelque peu de bonnes sortes de *Pommes* & de *Poires*, particulièrement dans les Païs étrangers, dont nous n'avons fait aucune mention, à cause que jusques ici nous n'en avons pas encore pû faire l'acquisition. Mais nous ferons tout nos efforts, pour les posséder, afin d'en pouvoir donner part dans la suite aux Amateurs, qui en attendant trouveront ici en quelque manière l'élite de ces fruits.

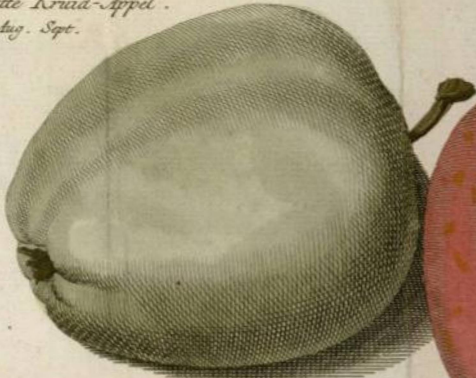
## §. XII.

Je ne ſçaurois au reſte paſſer ici ſous ſilence, qu'on trouve à la vérité chés divers Auteurs des Catalogues, des *Pommes* & de *Poires*, mais de quelle utilité ſont-ils ces Catalogues ? Puisqu'ils ne nous enſeignent pas la moindre différence, qui ſe trouve entre les diverſes ſortes, mais ſe bornent uniquement à en transcrire les noms, comme ſi chaque nom dénotoit une différente ſorte; ce qui fait croire à bien des perſonnes, qu'il y a autant de différentes ſortes qu'il y en a de noms, tandis que pluſieurs noms appartiennent ſouvent à une même ſorte & ne ſont pour ainſi dire que ſynonymes. Cette dénomination différente ne porte-t-elle pas la confuſion dans la connoiſſance des diverſes ſortes, & n'en doit on pas conclure, qu'en effet il n'y a pas tant de ſortes de *Pommes* & de *Poires* que les Catalogues en dénotent, car nous ne comptons point les ſortes communes ou mauvaiſes de *Pommes* & de *Poires*.



TAB. I.

Witte Krauid-Appel.  
Aug. Sept.



Cabrille rouge d'Ete'.  
Rode Somer-Cabrille.  
August. Sept.



Rode Jopen.  
Oct. Nov.



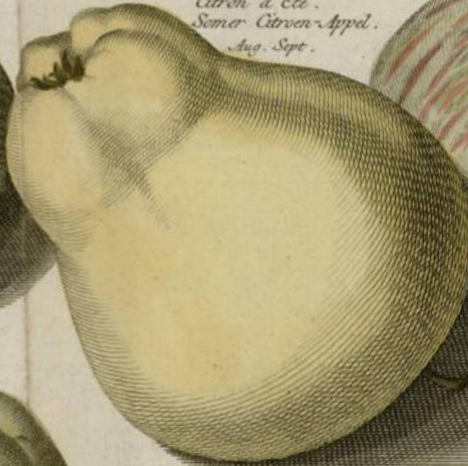
Cabrille blanche d'Ete'.  
Witte Somer-Cabrille.  
Aug. Sept.



Somer-Kroon.  
Cuisinet d'Ete'.  
Aug. Sept.



Citron d'Ete'.  
Somer Citron-Appel.  
Aug. Sept.



Caroline d'Angleterre.  
Engelse Carlyn.  
Sept. Octob.



Ross-Appel.  
Pomme-Rose.  
Oct. Nov.







# DESCRIPTION ET PEINTURE DES POMMES.

---

## TABLE I.

**K**RUID-APPEL (BLANCHE). Cette Pomme est assez grande, unie, et de forme oblongue et angulaire. Sa couleur est blanche, et quelquefois un peu vermeille sur l'un des côtés. La chair en est moëlleuse, pleine de jus, & d'un gout agréable & un peu âcre, mais pas fort relevé. Cette Pomme est très bonne pour la cuisine, & l'arbre en est très-fertile & le fruit hâtif, il mérite d'être cultivé. Voyés encore *Pomme de Palestine.*

**K**RUID-APPEL (LOUWERIS.) Cette Pomme ne diffère en rien de la précédente, soit pour la forme, soit

pour la couleur & le goût, à l'exception qu'elle est plus petite. Aussi ne l'employe-t-on que pour la cuisine.

**POMME DE PALESTINE.** Cette Pomme est assés grande, de forme oblongue, très-ressemblante à la *blanche Kruid-Appel*, si ce n'est pas une même sorte; ce que je serois très-disposé à croire, avec cette différence, que la *Pomme de Palestine* a atteint un plus grand degré de perfection, pour avoir été plantée dans quelque bon terrain. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est jaunâtre & souvent sur l'un des côtés d'un beau vermeil clair. La chair en est moëlleuse & d'une saveur très-agréable. C'est pourquoi c'est une des meilleures sortes de Pommes de sa saison.

L'arbre en est très-fertile & donne de bon bois.

**CALVILLE ROUGE D'ÉTÉ.** Cette Pomme est passablement grande; sa forme est ronde, tant soit peu plate, pointuë & plus ou moins angulaire. Sa peau est unie; sa couleur, quand elle est mûre, est d'un bel incarnat & quelquefois marquéë de petites taches d'un rouge clair. La peau est couverte d'une vapeur blanchâtre, lorsque le fruit est encore à l'arbre ou qu'on ne l'a pas encore manié beaucoup. La chair en est moëlleuse, d'une saveur très-agréable, & pour cette raison c'est une des meilleures sortes de Pommes d'Été.

Cet arbre donne de bon bois & est très-fertile, c'est pourquoi il ne dévient pas ordinairement fort grand.

**JOOPEN-APPEL (ROUGE ET AIGRE).** Cette Pomme est de moyenne grandeur, de forme oblongue, un peu tortuë, difforme & tant soit peu angulaire. Sa peau est unie, sa couleur est ordinairement d'un rouge pâle, mais quelquefois sur l'un des côtés d'un jaune tirant sur le verd, à travers duquel passent aussi quelquefois de petites rayes rouges. La chair en est moëlleuse, d'un gout vineux assés agréable, mais pas fort relevé. Ce qui fait, qu'on ne range cette Pomme que dans la seconde classe, c'est à dire, parmi les moyennes fortes.

L'arbre dévient passablement grand, donne de bon bois & est fort fertile.

**CALVILLE BLANCHE D'ÉTÉ.** Cette Pomme est assés grande, un peu plate & angulaire. Etant mûre, sa couleur est d'un blanc jaunâtre. La chair en est très-moëlleuse, d'un goût passable, mais pas fort relevé. C'est pourquoi cette Pomme ne merite qu'à peine place parmi les moyennes fortes. Voyés encore *Kruid-Appel (simple)*.

**KRUID-APPEL (SIMPLE).** Cette Pomme est de moyenne grandeur, sa forme est ronde & plate, souvent un peu angulaire, & fort jolie, ressemblant beaucoup à la *Calville blanche d'Été*, si ce n'est pas la même sorte. Voyés Table I. Sa peau est unie, sa couleur, lorsqu'elle est mûre, est d'un verd pâle tirant sur le jaune. La chair en est moëlleuse, mais le goût en est commun & nulle-

## 14 DESCRIPTION DES POMMES. TAB. I.

ment relevé ; aussi ne l'employe-ton que pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & est très-fertile.

**KRUID-APPEL (DOUBLE).** Cette Pomme est passablement grande, de forme rondelette & angulaire, ayant beaucoup de ressemblance, quant à la forme, avec la précédente, exceptè qu'elle est plus grande. Sa peau est unie ; sa couleur, quand elle est mûre, est d'un jaune pâle tirant sul le verd. La chair en est assés moëlleuse, d'un goût passable, mais pas fort relevé. On ne l'employe guère que pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & est fertile.

**CITRON D'ETE.** Cette Pomme est assés grande, de forme oblongue & un peu angulaire. 'Etant mûre, sa couleur est de citron ; Elle dévient ordinairement un peu grassette, lorsqu'elle a reposé pendant quelque tems. La peau en est unie & la chair moëlleuse mais d'aucun goût relevé. C'est pourquoi elle ne peut être placée qu' à peine parmi les moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois & fort, & est tres-fertile.

**CUISINÔT D'ETÉ,** en *Hollandois* ZOMER-KROON-APPEL. Cette Pomme ne dévient pas fort grande ; sa forme est rondelette ; sa peau unie, sa couleur blanche tirant sur le verd pâle & rayée d'un rouge pâle. La chair en est  
moël-

moëlleuse , d'une faveur assés agréable , & peut passer pour une très bonne Pomme d'Eté ou d'Automne.

L'arbre est très-fertile , & son bois est bon & fin.

**CAROLINE ANGLOISE.** C'est une grande Pomme, un peu pointuë vers l'oeil, qui est fort enfoncé, & ordinairement assés angulaire. Sa peau est unie, & sa couleur, quand elle est mûre, d'un blanc jaunâtre. Elle dévient grassette, après avoir reposé pendant quelque tems. La chair en est moëlleuse & d'une aigreur assés agréable, mais le goût n'en est pas fort relevé; aussi s'en sert-on plus pour la cuisine que pour la table. Au reste cette Pomme a le trognon grand & creux & se trouve souvent sans pépins.

**POMME-ROSE, en Hollandois ROOS-APPEL.** C'est une Pomme passablement grande, ronde & plate. 'Etant mûre, sa couleur est d'un côté d'un blanc jaunâtre, & souvent presque tout à l'entour d'un beau vermeil clair, au milieu duquel passent des rayes d'un beau rouge foncé, parconséquent très-agréable à la vuë, mais la chair, quoique moëlleuse, est d'un goût commun, passablement bon, mais pas fort relevé. C'est pourquoi elle n'a rang que dans la classe des moyennes sortes, & on ne l'employe ordinairement que pour la cuisine.

L'arbre est très-fertile, dévient grand & son bois est bon & fort.

## TABLE II.



**C**ALVILLE D'AUTOMNE RAYÉE, en *Hollandois* FRAMBOOS-APPEL. Cette Pomme est fort grande & une sorte de *Calvilles*. Ces Pommes, quoique d'un même arbre, sont d'une forme très-différente les unes des autres, quelques-unes sont oblongues, d'autres plus rondes, mais ordinairement toutes sont un peu angulaires. La peau de cette Pomme est unie, d'un côté sa couleur est d'un jaune verdâtre, & de l'autre ainsi qu'à l'entour d'un rouge clair ou pâle, & ordinairement rayée à travers cette dernière couleur d'un petit rouge foncé. La chair en est fort moëlleuse, d'un goût *aromatique* très-agréable & semblable à celui des *Framboises*, dont cette Pomme emprunte son nom. C'est une des meilleures Pommes d'Été & d'Automne, & très-excellente pour le dessert.

L'arbre donne de bon bois, est fertile, mais fort souvent sujet au chancre.

**BLOEM-ZOETE (ZOMER OF HERFST.)** Cette Pomme est de moyenne grandeur, de forme rondelette, un peu pointuë vers l'oeil & finissant en Piramide. Quand elle est mûre, sa couleur est d'un côté d'un jaune clair, & de l'autre côté ainsi qu'assés souvent tout à l'entour d'un beau vermeil, & quelquefois marquée de rayes rouges à

Framboos - Appl.  
Calville d'Automne rayé.  
Sept. Oct.



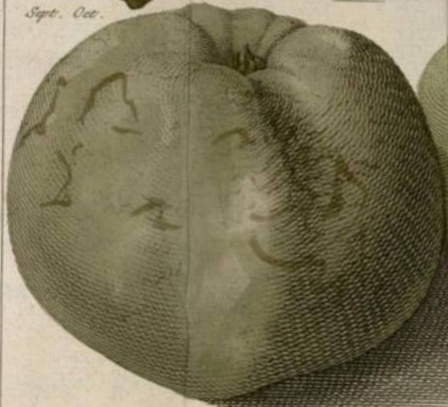
Härfst Bloom-Soete.  
Sept. Oct.



Somer - Parmain.  
Parmain d'Ete.  
Sept. Oct.



Pear-Soete.  
Pomme - Pire.  
Sept. Oct.



Soete Delphin.  
Passe-Pomme douce.  
Dec. Jan.



Rode Härfst-Striepling.  
Oct. Nov.



Witte Soete Silberling.  
Dec. Jan.



Coque Martens-Appel.  
Sep. Oct.



Soete Hoolaart.  
Dec. Jan.





vèrs le vermeil. La chair en est moëlleuse, d'une douceur exquisè et d'un goût relevé, de sorte que c'est une uné des meilleures sortes de Pommes douces de sa saison.

L'arbre peut dévenir grand, il donne de bon bois & est très-fertile, mais ce dernier article est souvent causé de ce qu'il ne dévient pas fort grand.

**PARMAIN D'ETÉ.** Cette Pomme est de moyenne grandeur, sa forme est tant soit peu oblongue & quarrée. Étant mûre, sa couleur est jaunâtre & nuancée ordinairement d'un rouge brun. La chair en est moëlleuse & jaune, d'une saveur particulière & délicieuse ainsi que d'un goût très relevé. C'est pourquoi c'est dans sa saison une des meilleures sortes de Pommes hâtives, soit pour les manger cruës, soit pour la cuisine; étant surtout excellentes étant étuvées. Ce qui rend cette Pomme digne d'être cultivée.

L'arbre donne de bon bois, dévient assés grand & est fort fertile.

**POMME-POIRE GRISE, en *Hollandois* GRAUWE PEER-ZOETE.** Cette Pomme est assés grande, de forme rondelette & un peu plate en haut. Etant mûre, sa couleur est jaunâtre & marquée plus ou moins de taches & de rayes grises & brunes à la façon des Renettes grises; elle est quelquefois aussi un peu vermeille sur l'un des côtés. La chair en est moëlleuse, d'une douceur très-

E

agrèable,

agréable, & c'est dans sa saison une des meilleures fortes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois, il dévient grand, et est affés fertile, mais souvent sujèt au chancre.

POMME-POIRE BLANCHE, en *Hollandois* WITTE OF BLANKE PEER-ZOET. Cette Pomme ne diffère en rien de la précédente, à l'exception que sa couleur n'est qu'un peu jaunâtre, & peu ou point marquée de brun.

PASSE-POMME DOUCE, en *Hollandois* DOLPHYN. C'est une grande Pomme de belle aparence & de forme un peu oblongue. Sa couleur est d'un côté d'un jaune verdâtre, de l'autre & quelquefois aussi presque tout à l'entour d'un rouge tirant sur le violet. Lorsqu'elle est encore sur l'arbre, elle est couverte d'une vapeur semblable à celle des Prunes, ce qui en rend la vuë très agréable. C'est pourquoi c'est une des meilleures fortes de Pommes douces d'Hiver.

L'arbre donne de bon bois, il devient affés grand, mais n'est pas extrêmement fertile.

POMME RAYÉE D'AUTOMNE, en *Hollandois* HERFST-STRIEPELING. Cette Pomme est de moyenne grandeur. Sa forme est ronde & plate, finissant tant soit peu en pointe, vers l'oeil, qui est petit & point en foncé.

foncé. Sa peau est unie, de couleur jaunâtre, & ordinairement marquée tout à l'entour de rayes d'une belle couleur de sang, ce qui en rend la vue très-agréable. La chair près de la peau & en partie aussi vers l'intérieur est ordinairement de couleur de sang, au reste elle est assez molleuse & remplie d'un acide fort & assez agréable, mais pas d'un goût relevé. C'est pourquoi cette Pomme ne tient rang que parmi les Pommes communes.

L'arbre donne de bon bois, & est très-fertile.

NB. Cette sorte de Pommes dévient souvent plus grande que n'en est ici la figure.

**ZILVERLING (ZOETE GEELE).** C'est une Pomme passablement grande, de forme ronde, mais tant soit peu pointuë vers l'oeil, qui est petit & peu enfoncé. Sa peau est unie; sa couleur, quand elle est mûre, est jaune & quelquefois, quoique rarement, sur l'un des côtés d'un petit vermeil pâle. La chair en est assez molleuse, d'une douceur extrêmement agréable, & pour cette raison c'est une de meilleures sortes de Pommes douces pour la cuisine.

L'arbre dévient grand, il est très-fertile, & son bois est bon & fin.

**DOEKE MARTENS.** Cette Pomme est de moyenne grandeur, de forme ronde & plate; l'oeil en est fort enfoncé. Sa peau est unie et de couleur jaunâtre, lorsque

la Pomme est mûre ; elle devient grasse ayant reposé. La chair en est moëlleuse , d'une saveur passable mais pas fort relevée. Aussi ne l'employe-t-on que pour la cuisine.

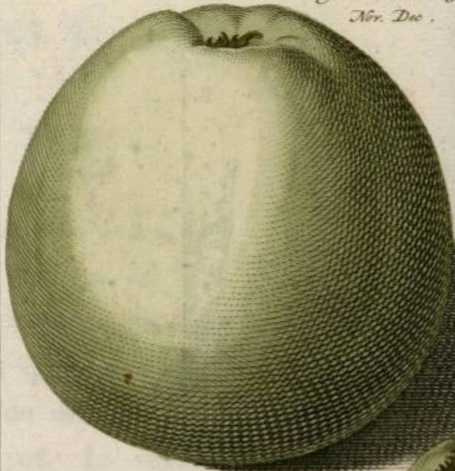
L'arbre donne de bon bois , devient grand & est fertile, ce qui le fait estimer de bien des personnes.

**ZOETE HOLAART.** Cette Pomme est de moyenne grandeur , de forme rondelette. 'Etant mûre , sa peau est de couleur jaunâtre , ordinairement d'un beau vermeil sur l'un des côtés , agréable à la vuë , & marquée souvent plus ou moins de taches & rayes brunes. La chair en est moëlleuse , d'une douceur exquise & relevée , & c'est sans contestation une des meilleures sortes de Pommes douces de sa saison , d'autant plus qu'on la peut conserver jusqu'au mois d'Avril.

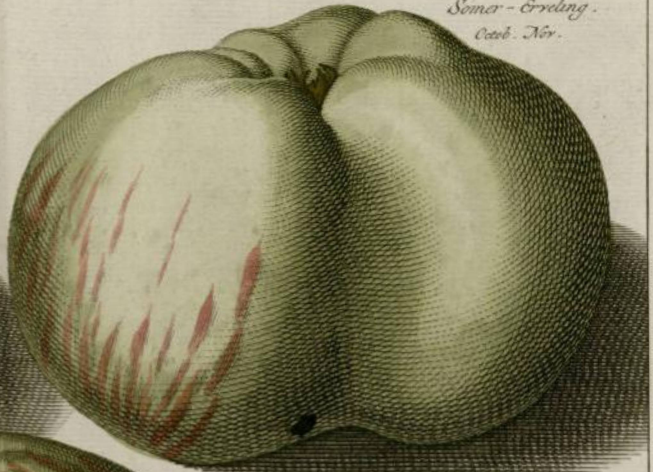
L'arbre donne de bois , mais n'est pas fort fertile , & de plus sujèt au chancre.



*Syden Hämmeje.*  
Nör. Dec.



*Somer - Gröding.*  
Octob. Nör.



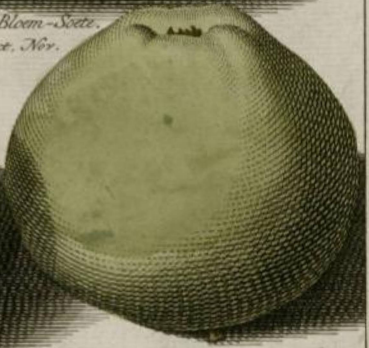
*Suaker - Appel.*  
Oct. Nör.



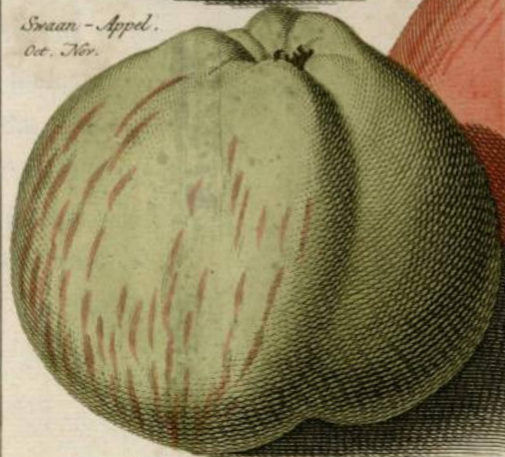
*Princes - Appel.*  
Nör. Dec.



*Witte Bloom - Sette.*  
Oct. Nör.



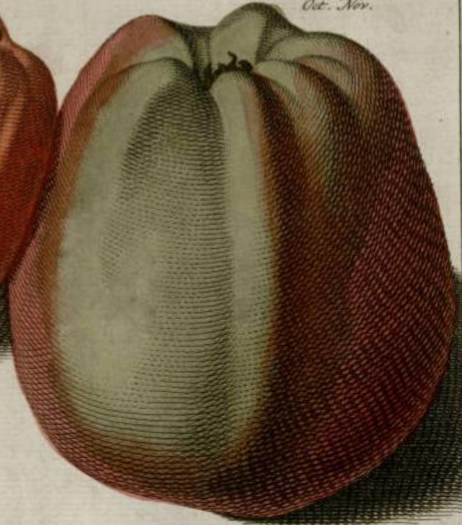
*Swaan - Appel.*  
Oct. Nör.



*Rode Høft - Calville.*  
Oct. Nör.



*Rode Gul - Gröding.*  
Jan. Febr.





## TABLE III.



**CHEMISSETTE DE SOYE**, en *Hollandois* ZYDEN-HEMBDTIE. Cette Pomme est assés grande, de forme un peu relevée & oblongue. Sa peau est belle & unie, de couleur, quand la Pomme est mûre, jaunâtre & quelquefois sur l'un des côtés d'un petit vermeil clair, fort agréable à la vuë. La chair en est moëlleuse et d'une saveur assés agréable. C'est pourquoy cette Pomme est digne d'être rangée dans la première classe.

L'arbre donne de bon bois, et est passablement fertile.

**ERVELING. (ZOMER-)** Cette Pomme dévient quelquefois grande, mais très-souvent elle est plus petite que n'en démontre ici la figure. Sa forme est plate et un peu pointuë vers l'oeil, au reste elle est angulaire & quelquefois elle a une canelûre depuis l'oeil jusqu' à la queuë. Sa peau est unie; sa couleur, lorsqu'elle est mûre, est jaunâtre tirant un peu sur le verd, & quelquefois, quoique pourtant rarement rayée sur l'un des côtés plus ou moins d'un petit vermeil clair. La chair en est très-moëlleuse, mais d'un goût commun & nullement relevé, & cette Pomme n'est bonne que pour la cuisine.

L'arbre dévient grand, est fertile, & son bois est bon & fort.

**POMME SUCRÉE**, en *Hollandois* ZUIKER-APPEL. Cette Pomme est de moyenne grandeur ; sa forme est oblongue, un peu plus ménuë vers l'oeil, & souvent un peu angulaire. Sa peau est unie, sa couleur, lorsqu'elle est mûre, est jaune & souvent un peu vermeille sur l'un des côtés. La chair en est moëlleuse, d'un goût assés favorableux & aromatique. C'est pourquoi cette Pomme peut être rangée au dessus des moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois, & est passablement fertile.

**PRINCESSE**, en *Hollandois* PRINCES-APPEL. Cette Pomme est de moyenne grandeur, de forme oblongue & ovale. L'oeil en est petit & peu en foncé. Sa peau est unie ; sa couleur, lorsqu'elle est mûre, d'un jaune verdâtre, & marquée ordinairement sur l'un des côtés de petites rayes de vermeil. La chair en est moëlleuse, d'un goût passablement bon, mais pas fort relevé. C'est pourquoi nous plaçons cette Pomme parmi les moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & très-fertile.

**PRINCESSE DOUCE**, en *Hollandois* ZOETE PRINCES. Cette Pomme a beaucoup de raport avec la précédente tant pour la forme que pour la couleur, à l'exception que sa chair a un gout doux, mais pas fort relevé, & pour cette raison elle ne mérite place que parmi les fortes communes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois & est passablement fertile.



**BLOEM-ZOETE (WITTE).** Cette Pomme est de moyenne grandeur ; sa forme est très-semblable aux *Bloem-Zoeten* TABLE II & VII, mais tant soit peu plus pointuë vers l'oeil. Sa peau est unie, de couleur blanche tirant sur le jaune. La chair en est moëlleuse, d'un goût passablement bon et doux, et cette Pomme ne mérite place que parmi les moyennes fortes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

**ZWAAN-APPEL.** C'est une assés grande Pomme ; sa forme est ronde, ordinairement un peu angulaire & tortuë. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est jaunâtre & ordinairement un peu nuâncée ou rayée de couleur de sang sur l'un des côtés. La chair en est moëlleuse, d'un goût assés agréable mais pas fort relevé. C'est pourquoi on ne la range qu' à peine parmi les moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**ZWAAN-APPEL (ZOETE).** C'est une assés grande Pomme ; sa forme est ronde, souvent un peu angulaire & tortuë, & assés semblable à la précédente quant à la forme & à la grandeur. 'Etant mûre, sa couleur est jaune. La chair en est moëlleuse, d'un gout fade et point relevé. Pour cette raison elle ne sçauroit être rangée que parmi les fortes communes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**GULDERLING (ROODE).** Cette Pomme est de moyenne grandeur, de forme un peu oblongue & quadrée; quelquefois elle est plus rondelette & un peu angulaire. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est d'un brun foncé ou de pourpre, nuancée par ci, et par là de verd. La chair en est moëlleuse, d'un goût agréable & relevé. C'est pourquoi on la peut ranger parmi les meilleures fortes.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**CALVILLE ROUGE D'AUTOMNE.** Cette Pomme dévient ordinairement fort grande; sa forme est oblongue & à côtés relevées; l'oeil en est très-enfoncé. Sa peau est de couleur rouge tirant sur le jaune. La chair en est moëlleuse, d'un goût affés bon & semblable à celui du vin de *Rbin*, mais pas à beaucoup près aussi savoureuse que l'est la *Calville rouge d'Eté* TABLE I. C'est la raison, pourquoi je ne range cette Pomme que dans la classe des moyennes fortes, étant au reste fort bonne pour la cuisine.

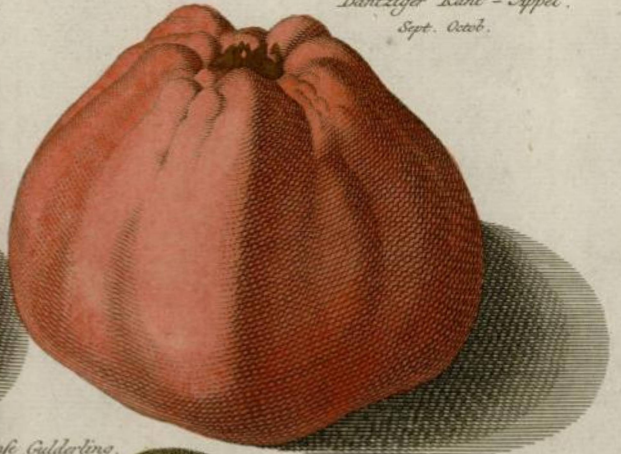
L'arbre est très-fertile, dévient grand & donne de bon & gros bois.



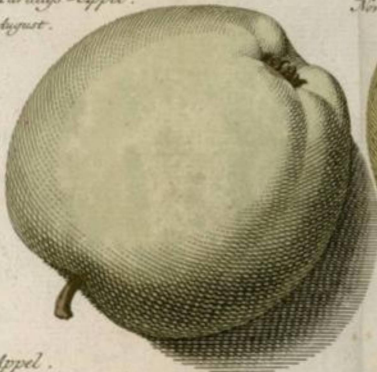
*Suffers - Kruidling.*  
Sept. Octob.



*Dantziger Kant - Appel.*  
Sept. Octob.



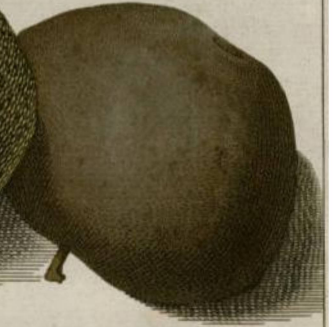
*Somer - Parady's - Appel.*  
Jul. August.



*Fransje Gullerling.*  
Nov. Dec.



*Pomme douce.*  
Febr. Maart.



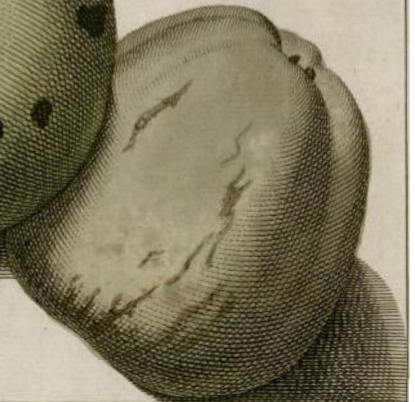
*Kruis - Appel.*  
Febr. Maart.



*Sete Ribbert.*  
Dec. Januar.



*Pomme Notre Dame.*  
*Wouwtjes - Appel.*  
Febr. Maart.





## TABLE IV.

**K**RUID-APPEL. (JUFFERS) Cette Pomme est passablement grande, de forme rondelette & un peu angulaire, d'un côté ordinairement un peu plus haute vers l'oeil, qui n'est pas fort enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur d'un jaune tirant sur un verd pâle. Plusieurs de ces Pommes, quoique d'un même arbre, ont souvent depuis l'oeil jusqu'en bas une ou plusieurs rayes relevées, comme de fines coutûres ou angles affilés; ce qui est principalement la marque distinctive de cette sorte de Pommes. Quand elle est mûre, elle exhale un parfum fort & agréable. La chair en est moëlleuse, remplie de jus & d'un goût exquis. Aussi est-elle une des meilleures sortes tant pour le dessert que pour la cuisine.

L'arbre donne du bois fort & bon, mais il n'est pas fort fertile, au moins pas dans sa jeunesse.

DANTZIGER KANT-APPEL. Cette Pomme est assez grande, de forme rondelette & angulaire, dont elle tire aussi son nom. Sa peau est belle, unie & reluisante, d'une belle couleur de sang, & cette Pomme ressemble beaucoup à la *Calville rouge d'Été*, excepté qu'elle est plus angulaire. La chair en est moëlleuse & jaunâtre,

& d'un goût très-agréable & savoureux. En general c'est une excellente Pomme dans sa saison pour le dessert aussi bien que pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & est très fertile.

**POMME DE PARADIS D'ÉTÉ**, en *Hollandois* ZOMER-PARADYS-APPEL. Cette Pomme est petite; un peu oblongue & angulaire, & ordinairement un peu tortuë. Étant mûre, sa couleur est d'un jaune pâle tirant sur le verd. La chair en est très-moëlleuse, d'un goût passable, mais pas fort relevé. On ne cultive au reste cet arbre que pour enter d'autres sortes de Pommes sur ses rejettons (qu'il pousse en abondance & au moyen desquels il se multiplie sans qu'il soit besoin de le greffer) & pour en élever des arbres nains, puisque naturellement il ne s'éleve pas fort haut, mais reste petit, est hatif & fertile, qualités qu'il communique aux entes.

Il y a encore une autre sorte de ces Pommes, qui ne diffère en rien de celle-ci, hormis que la couleur des Pommes est rouge ou vermeille.

On trouve pareillement une sortes de Pommes douces presque de la même forme & grandeur que l'est celle-ci.

**GULDERLING. (DE FRANCE)**. Cette Pomme est de moyenne grandeur, de forme oblongue, tant soit peu angulaire, & ordinairement un peu tortuë, ayant l'oeil  
petit

petit mais pas fort enfoncé. 'Etant mûre , sa couleur est d'un goût favoureux & très-agréable. C'est pourquoi elle merite d'être placée au rang des bonnes Pommes d'Automne.

L'arbre donne de bon bois et est fort fertile.

**POMME DOUCE.** Cette Pomme est petite , ronde et tant soit peu plate; sa couleur est tout à fait d'un gris tirant sur le brun , comme celle de la *Renette grise* , et souvent aussi d'un petit vermeil. La peau en est dure et épaisse , et la chair d'une douceur fort agréable. C'est pourquoi c'est une bonne sorte de Pommes douces pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois , dévient assés grand et est très fertile.

**KRUIS-APPEL DE GUELDRE.** Cette Pomme est très semblable au *Cuisinôt* ou *Kroon-Appel* , soit pour la grandeur , soit pour la forme et la couleur , de façon qu'au premier coup d'oeil on la prendroit facilement pour cette dernière sorte , mais très-souvent la première est un peu plus oblongue , & en la goutant , on en reconnoit la différence , car au lieu d'un goût relevé elle n'en a qu'un très-commun ; aussi ne l'employe-t-on ordinairement que pour la cuisine.

L'arbre donne du bois fin , mais ne dévient pas grand , à cause qu'il est extrêmement fertile.

**KRUIS-APPEL DE GUELDRE. (ROUGE)** Il en est à l'égard de cette Pomme comme de la précédente, & elle ressemble beaucoup à la *Roode-kroon*, excepté que la première n'est pas tant rayée que cette dernière; mais ordinairement d'incarnât; elle est aussi souvent un peu plus oblongue, & son goût est peu relevé; pour cette raison ne l'employe-t-on que pour la cuisine.

La nature de l'arbre est entièrement semblable à celle de l'arbre précédent.

**VROUWTJES-APPEL.** Cette Pomme est assez grande, de forme rondette mais tant soit peu plate, souvent un peu tortuë & raboteuse. Etant mûre, sa peau est de couleur jaune tirant sur le verd, & marquée quelquefois par ci & par là de brun, & d'autrefois de taches rondes plus ou moins grandes de couleur noire ou noirâtre. La chair en est moëlleuse, d'un goût assez savoureux, mais pas fort relevé. C'est pourquoi cette Pomme appartient à la classe des moyennes fortes.

L'arbre est assez fertile, & son bois est bon et pèsant.

**RIBLING. (ZOETE)** Cette Pomme est fort angulaire & très-inégale dans son crû. L'oeil est assez enfoncé ainsi que la queue, qui est fort courte. Sa peau est unie, & lorsque la Pomme est mûre, de couleur de citron tirant un peu sur le verd, & assez souvent, marquée par ci & par là, principalement vers la queue de taches de couleur de canelle pâle. La chair en est douce mais fade, & le goût n'en est nullement relevé; ce qui fait que cette Pomme n'a place que parmi les communes fortes.



*Enkelde Griet.*  
Octob. Nov.

*Witte Platte Appel.*  
Sept. Octob.

*Bloem-Suar.*  
Sept. Octob.



*Brand-Appel.*  
Dec. Jan.

*Heer-Appel.*  
Nov. Dec.



*Eyer-Appel.*  
Oct. Novemb.

*Rote Soete Topen.*  
Octob. Novemb.



*Pomme-Rose.*  
Oct. Nov.

*Somer Striepling.*  
Sept. Octob.





## TABLE V.

**GRIET.** (ENKELDE-) Cette Pomme est de moyenne grandeur, tant soit peu oblongue, un peu difforme & angulaire. L'oeil en est assés enfoncé. Sa peau est unie; lorsque la Pomme est mûre, sa couleur est jaune d'un côté & vermeille de l'autre. La chair en est assés moëlleuse mais grossière, d'un goût passablement bon mais pas relevé. C'est pourquoi elle n'est bonne que pour la cuisine.

L'arbre est fort fertile, & le bois en est fort.

**POMME PLATE BLANCHE**, en *Hollandois* WITTE PLATTE. Cette Pomme est passablement grande, fort plate & fort souvent un peu difforme & angulaire. Sa peau est unie; lorsque la Pomme est mûre, sa couleur est blanchâtre & marquée assés souvent sur l'un des côtés de rayes d'un vermeil clair. La chair en est moëlleuse, mais d'un goût très-fade; c'est pourquoi cette Pomme n'est que d'une sorte très-commune pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois & est très fertile.

**BLOEM-ZUUR.** Cette Pomme est de moyenne grandeur. Sa forme est ronde allant en diminuänt vers l'oeil, qui est peu enfoncé; souvent elle est aussi un peu angulaire. 'Etant mûre, sa couleur est d'un côté d'un blanc

verdâtre & de l'autre d'un vermeil pâle, à travers duquel passent des rayes d'un rouge un peu plus foncé. La chair en est moëlleuse, d'un goût savoureux assés agréable; c'est pourquoi elle mérite uné place parmi les bonnes Pommes de table.

L'arbre donne de bon bois, & est assés fertile.

**POMME-OEUF**, en *Hollandois* EYER-APPEL. Cette Pomme est de moyenne grandeur & de forme ovale, dont elle tire son nom. Son oeil est peu enfoncé. Sa peau est unie & sa couleur, quand elle est mûre, d'un blanc jaunâtre, & quelquefois d'un côté d'un petit vermeil pâle. La chair en est moëlleuse, d'une saveur assés agréable; c'est pourquoi elle peut tenir place parmi les moyennes sortes de sa saison.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**BRAND-APPEL**. Cette Pomme est de moyenne grandeur; sa forme est ovale; son oeil n'est point enfoncé & sa queue est assés longue. 'Etant mure, sa peau est d'un côté de couleur jaunâtre, & de l'autre d'un vermeil clair ou pâle, à travers duquel passent des rayes d'un beau rouge clair; très-souvent elle est aussi plus ou moins marquée de taches noires, qui ressemblent à des brulures, dont cette Pomme tire son nom. La chair en est moëlleuse, d'un gout assés savoureux mais point relevé. C'est pourquoi elle n'a rang que dans la classe des moyennes sortes.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**BRAND-**

**BRAND-APPEL. (ZOËTE)** Cette Pomme ressemble beaucoup à la précédente, soit pour la forme soit pour la couleur, à l'exception que la chair en est d'un doux assés favorable mais pas fort relevé. C'est pourquoi cette Pomme ne mérite qu'à peine d'être placée au rang des moyennes fortes pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

**HEER-APPEL.** C'est une Pomme de la plus grande sorte ; sa forme est rondelette, diminuânt un peu vers l'oeil, qui est fort enfoncé, & ordinairement vers l'oeil plus haute d'un côté que de l'autre, au reste un peu angulaire. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, est d'un jaune pâle, quelquefois elle est nuancée sur l'un des côtés ou marquée de grosses rayes d'un vermeil clair. La chair en est assés moëlleuse, & d'une faveur assés agréable, mais non pas aussi relevée, qu'elle puisse mériter le nom d'*Heer-Appel*, qui signifie *Pomme de Seigneur*, (nom qu'on lui a donné sans doute à cause de sa grandeur & de sa belle apparence) ; c'est aussi ce qui m'engage à ne lui accorder une place que dans la seconde classe.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & est passablement fertile.

**POMME-ROSE.** Cette Pomme est grande, quarrée, quelquefois un peu plus oblongue, ainsi que tortuë & ra-

boteuse ; son oeil est fort grand & très-enfoncé 'Etant mûre , sa peau est de couleur de citron tirant sur le verdâtre , & ordinairement mouchettée ou tachetée légèrement d'un brun clair , souvent aussi nuancée sur l'un des cotés d'un rougé foncé ; quelquefois elle a encore par ci & par là de taches relevées de couleur brune , comme si c'étoient des verruës. Sa chair est assés moëlleuse , d'un gout savoureux , agréable & relevé. C'est pourquoi c'est dans sa saison une des meilleures sortes pour la table.

Il est très-vraisemblable , que cette Pomme porte quelque autre nom dans la langue Hollandoise , mais jusques ici nous n'en avons aucune certitude.

L'arbre donne de bon bois & est passablement fertile.

**JOOPEN. (ROODE ZOETE)** Cette Pomme ne devient pas fort grande. Sa forme est oblongue & presque ovale. Son oeil est petit & peu enfoncé. Sa peau est unie , sa couleur est ordinairement d'un rouge foncé , mais quelquefois aussi un peu jaunâtre sur l'un des côtés. La chair en est moëlleuse remplie d'un doux agréable , & c'est une des bonnes sortes douces pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois & est très fertile.

Les *Dubbeld roode zoete Joopen* ne different en rien de la precedente à l'exception qu'elles sont plus grandes , & quelquefois un peu plus angulaires.

POMME RAYÉE D'ÉTÉ, en *Hollandois* ZOMER-STRIEPELING. Cette Pomme est de moyenne grandeur; sa forme est rondelette & un peu angulaire. Sa peau est unie, de couleur blanche tirant sur le jaunâtre, quelquefois aussi d'un vermillon très-pâle, traversé de rayes d'un cramoisi pâle. La chair en est moëlleuse, mais d'aucun goût relevé; ce qui fait qu'on ne la place qu'au rang des fortes communes.

L'arbre donne de bon bois & est très fertile.



## TABLE VI.

**E**RVELING. (ZOETE) Cette Pomme dévient passablement grande, de forme ronde mais un peu plate & souvent un peu pointuë vers l'oeil, ordinairement aussi un peu tortuë & plus ou moins angulaire. Sa couleur est jaunâtre, & d'un côté plus ou moins nuancée d'un vermeil clair. La chair en est assés moëlleuse, d'une douceur très-agréable & tirant un peu sur l'aigre. C'est pourquoi c'est une bonne Pomme pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

POMME RAYÉE D'HIVER, en *Hollandois* WINTER-STRIEPELING. C'est une Pomme passablement grande, ronde & tant soit peu plate. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est jaunâtre & marquée presque tout à l'entour de rayes fines d'un beau rouge; ce qui rend cette Pomme très agréable à la vuë. La chair en est moëlleuse mais pas d'un goût fort relevé. C'est pourquoi elle n'a rang que dans la classe des sortes communes.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

POMME RAYÉE DOUCE, en *Hollandois* ZOETE STRIEPELING. Cette Pomme ressemble beaucoup, tant  
pour



*Soete Erveling.*  
Novemb. Dec.

*Winter-Striepeling.*  
Jan. Febr.

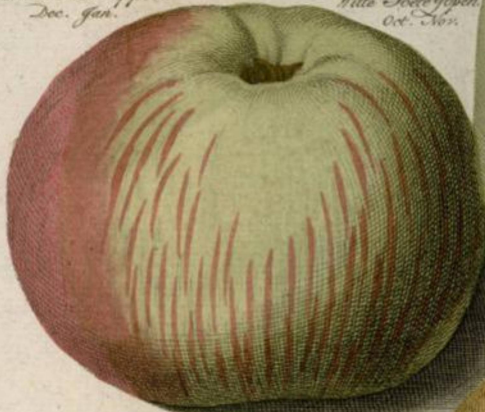
*Blanke Pepping.*  
Novemb. Dec.



*Soete Sla-Appel.*  
Dec. Jan.

*Witte Soete Hopen.*  
Oct. Nov.

*Prin Soete Hopen.*  
Nov. Dec.

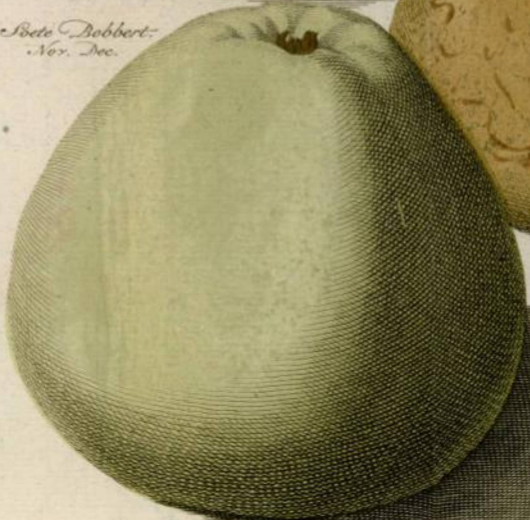


*Soete Hopen.*  
Nov. Dec.

*Soete Bobbert.*  
Nov. Dec.



*Grauwe Pepping.*  
Nov. Dec.





pour la forme que pour la couleur , à la *Pomme rayée d'Automne ou d'Hiver* , à l'exception du goût , qui est doux , mais pas fort relevé , au contraire un peu fade , de façon que cette Pomme ne peut être rangée que dans la classe des fortes communes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois , & est très-fertile.

**PEPIN BLANC.** Cette Pomme est de moyenne grandeur ; sa forme est un peu oblongue , diminuant tant soit peu vers l'oeil , qui n'est pas fort enfoncé , & quelquefois aussi un peu angulaire. Sa peau est unie ; sa couleur , lorsqu'elle est mûre , est blanche & sur l'un des côtés d'un vermeil pâle souvent traversé par des rayes rouges ; quelquefois aussi tachetée tout à l'entour d'un rouge pâle. La chair en est moëlleuse , d'un goût épicé assez agréable ; ce qui fait , que cette Pomme est placée dans la classe des moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois , devient grand & est très fertile.

**PEPIN ROUGE.** Cette Pomme ressemble beaucoup , tant pour la forme que pour la grandeur , au *Pepin blanc* , mais elle est souvent moins angulaire. Sa couleur est entièrement d'un rouge brun ou obscur traversé souvent légèrement de grosses rayes ; quelquefois aussi plus ou moins jaunâtre sur l'un des côtés. La chair en est assez moëlleuse , pleine de jûs & d'un goût épicé très-agréable.

C'est pourquoi cette Pomme mérite d'être rangée dans la classe des bonnes fortes.

*Nota.* Cette Pomme ressemble encore pour la forme & la couleur à la *Rode-Zoete-Joopen*, à l'exception du goût & de ce quelle est plus grande.

L'arbre donne de bon bois, dévient assés grand & est très fertile.

**POMME DE SOLEIL AIGRE**, en *Hollandois* ZUURE ZON-APPEL. C'est une grande Pomme; sa forme est ronde & plate. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, est d'un jaune verdâtre & ordinairement sur l'un des côtés un peu vermeille ou rayée légèrement de rouge. La chair en est moëlleuse & d'une saveur assés agréable. C'est pourquoi cette Pomme tient rang dans la classe des bonnes fortes de table.

L'arbre n'est pas fort fertile, mais son bois est bon & fort.

**POMME DE SOLEIL DOUCE**, en *Hollandois* ZOE-TE ZON-APPEL. Cette Pomme est presque entièrement semblable à la précédente, tant pour la grandeur que pour la forme & la couleur, de façon qu'on y trouve peu ou point de différence hormis dans le goût, qui est d'un doux assés agréable, mais pas fort relevé. Ainsi que l'on doit placer cette Pomme dans la classe des moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois, mais n'est pas fort fertile.

**JOOPEN. (WITTE ZOETE)** C'est une petite Pomme; sa forme est oblongue, diminuänt un peu ou finissant en pointe vers l'oeil, qui est peu ou point enfoncé, ordinairement elle est aussi un peu angulaire. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est d'un jaune pâle tirant sur le verd. La chair en est assez moëlleuse, mais d'un goût doux & fade; ce qui fait qu'on ne range cette Pomme que dans la classe des mauvaises sortes de Pommes douces.

L'arbre au reste est très fertile.

**PRINCESSE NOBLE.** Cette Pomme est de moyenne grandeur; sa forme est souvent d'un quarré oblong & un peu tortuë, quelquefois aussi un peu plus menuë vers l'oeil. Sa peau est unie; sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, est jaunâtre & ordinairement marquée ou rayée sur l'un des côtés d'un petit vermeil. La chair en est assez moëlleuse, & d'un goût relevé & *aromatique*. C'est pourquoi c'est une des meilleures sortes de Pommes de table dans sa saison.

L'arbre donne de bon bois, dévient assez grand & est très-fertile.

**ZOETE BOBBERT.** Cette Pomme peut devenir fort grande; sa forme est un peu oblongue, mais diminuänt considérablement vers l'oeil. Sa peau est unie; sa couleur, quand la Pomme est mûre, est jaunâtre. La chair

en est moëlleuse , d'une douceur assés agréable & tirant un peu sur l'aigre. C'est pourquoi cette Pomme trouve place parmi les moyennes fortes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

**RABAU. (GRAUWE)** Cette Pomme est de moyenne grandeur , de forme rondelette , un peu plus menuë ou pointuë vers l'oeil. Sa peau est de couleur jaunâtre , marquée ou tachetée par dessus d'un brun clair ou d'un canelle obscür , ordinairement aussi nuäncée de vermeil sur l'un des côtés. La chair en est en quelque façon coriace , d'un goût d'ailleurs assés savoureux mais pas fort relevé. C'est pourquoi cette Pomme ne sçauroit être placée qu' à peine parmi les moyennes fortes.

**PEPIN GRIS.** Cette Pomme dévient assés grande ; sa forme est un peu oblongue & ovale. 'Etant mûre , sa peau est de couleur jaune tirant sur le verdâtre , marquée par dessus de taches brunes à la façon des *Renettes* ; quelquefois aussi un peu vermeille sur l'un des côtés. La chair en est en quelque façon rude , mais pourtant pleine de jus , & d'un goût agréable , savoureux & un peu âcre. C'est pourquoi cette Pomme peut être placée dans la classe des bonnes fortes

L'arbre donne de bon bois & est tres fertile.

Dubbelde Soete Guldoring.  
Jan. Febr.



Winter Bloem-Soete.  
Decemb. januar.



Grauwe  
Hol-Soete.  
Jan. Febr.



Enkeldde Guldoring.  
Dec. jan.



Rode Kroon of Agt.  
januar. Febr.



Dubbelde Grauwe Guldoring.  
Dec. Jan.



Kantjes-Appel.  
Jan. Febr.



Soete Kroon.  
Dec. Jan.







## TABLE VII.

**G**ULDERLING. (DUBBELDE ZOETE) C'est une Pomme assés grande; sa forme est tant soit peu oblongue, mais quelquefois un peu plus rondelette, & ordinairement un peu angulaire. Son oeil est fort enfoncé. 'Etant mûre, sa couleur est jaunâtre, & ordinairement un peu vermeille sur l'un des côtés. La chair en est assés ferme, d'une douceur très-agréable; & comme cette Pomme se conserve longtems, elle mérite une place parmi les bonnes sortes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois, & est passablement fertile.

L' *Enkelde zoete Gulderling* diffère principalement de la *double* en ce qu'elle est plus petite & que son doux n'est pas aussi agréable; d'ailleurs cet arbre est fort fertile.

BLOEM-ZOETE. (WINTER) C'est une Pomme assés grande; sa forme est assés semblable à la *Herfst-Bloem-Zoete*, TABLE II.; d'un côté sa couleur est jaunâtre & nuancée d'un rouge brun de l'autre, quelquefois elle est aussi rayée d'un peu de rouge. La chair en est assés moëlleuse & d'une douceur très-agréable; ainsi que cette Pomme peut être rangée dans la classe des meilleures sortes de Pommes douces d' *Hiver*.

L'arbre dévient grand & donne de bon & beau bois, mais n'est généralement point aussi fertile que la *Herfst-Bloem-Zoete*.

**GRAUWE HOL ZOETE.** C'est une Pomme assez grande, de forme oblongue & quelquefois un peu angulaire. Sa peau est unie, sa couleur d'un jaune blanchâtre, & vermeille sur l'un des côtés, rayée ou tachetée par dessus légèrement de rouge, & quelquefois aussi marquée par ci & par là de taches brunes ou grises. La chair en est assez moëlleuse, d'un goût savoureux, doux & agréable, de façon que cette Pomme est une des meilleures sortes de Pommes douces de sa saison, & très-excellente, quand elle est étuvée.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & est fort fertile.

**GULDERLING. (GEELE)** Cette Pomme est de moyenne grandeur, sa forme est un peu oblongue & souvent un peu angulaire & tortuë; son oeil est peu enfoncé; sa peau est unie; sa couleur, quand la Pomme est mûre, d'un jaune clair ou de citron. La chair en est moëlleuse, fine & jaunâtre, d'une saveur épicée, agréable & relevée; de façon que cette Pomme est une des meilleures sortes de Pommes de table dans sa saison.

L'arbre donne de bon & fin bois, & est fort fertile, mais ne dévient pas fort grand.

**GULDERLING. (GRAUWE)** Cette Pomme ne diffère en rien de la précédente, à l'exception qu'elle est plus ou moins marquée de taches grossières de couleur grise ou brune. Souvent elle est aussi un peu plus aplatie vers l'oeil, & bien des personnes en trouvent le goût meilleur que celui de la précédente sorte.

Toutes les deux sortes sont dans leur saison les meilleures sortes pour être étuvées ou frites; le goût en est délicieux & d'une belle couleur jaune.

**GULDERLING. (DUBBELDE GRAUWE)** C'est une Pomme assez grande; sa forme est un peu oblongue & carrée. Etant mûre, sa couleur est d'un jaune verdâtre, & ordinairement plus ou moins marquée de taches grossières de couleur grisâtre, principalement vers l'oeil ou autour de la couronne; & c'est en quoi elle diffère de la précédente sorte. La chair en est moëlleuse, d'un goût assez favorable, mais pas aussi relevé que celui des deux précédentes sortes, au reste la chair en est ordinairement plus poreuse. C'est pourquoi je place cette Pomme parmi les moyennes sortes.

L'arbre donne de bon bois, devient grand, mais n'est pas fort fertile.

**KROONS-APPEL.** C'est une Pomme de moyenne grandeur, sa forme est ronde, mais souvent tortuë. Sa peau est unie & égale; sa couleur, lorsque la Pomme

## 42 DESCRIPTION DES POMMES. TAB. VII.

est mûre, est d'un jaunâtre pâle tirant sur le verd, traversé plus ou moins de rayes d'un rouge pâle. La chair en est assés moëlleuse, un peu jaunâtre, & d'un goût épice très-exquis & relevé. De façon que ce là fait une très-bonne Pomme de table.

L'arbre dévient assés grand, donne du bois fort fin, & est extrêmement fertile.

**KROONS-APPEL. (ROODE)** Cette Pomme ressemble parfaitement à la précédente tant pour la grandeur que pour la forme, mais sa couleur est d'un rouge clair, traversé de rayes très-jolies d'un rouge foncé, à la façon de plusieurs sortes de *Tulipes*, très-agréable à la vuë. Sa peau est très-unie & très-reluisante, lorsqu'on l'essuye fortement avec un linge sec, de façon qu'on s'y peut mirer comme dans un miroir. Je l'ai présentée de cette manière souvent à des seigneurs, qui au premier coup d'oeil s'imaginèrent, qu'elle étoit couverte d'un fin vernis. La chair en est fort jaunâtre, d'un goût plus agréable encore & beaucoup plus relevé que celui de la précédente sorte. Ainsi que c'est une des meilleures Pommes de table dans sa saison; plusieurs personnes l'estiment même être la meilleure de toutes les Pommes de ce Païs-ci.

Ces deux dernières sortes sont encore très-excellentes, lorsqu'elles sont frites ou étuvées, de même que le *Gulderling*.

**KANTJES APPEL.** C'est une Pomme assés grande, sa forme est ronde & très-plate. Etant mûre, sa couleur est jaune; marquée par ci & par là de rayes ou taches brunes, principalement aux environs de l'oeil & de la queue, à la façon des Renettes, & ordinairement d'un beau vermeil sur l'un des côtés. La chair en est ferme, assés succulente, d'un goût passablement savoureux, mais pas fort relevé. C'est pourquoi cette Pomme ne peut avoir place que dans la seconde classe des bonnes Pommes. Bien des personnes estiment cette Pomme, parce qu'elle est bonne pour la cuisine, & que l'arbre, devenu un peu âgé, produit beaucoup de fruit & devient grand. J'ai vû un grand arbre de cette espèce, qui dans une bonne année produisoit plus de cinquante quartauts de panier ou vingt-cinq Tonnes pleines de Pommes, & payoit ainsi une riche rente du fond qu'il occupoit.

**KANTJES. (ZOETE)** Cette Pomme ressemble très-fort à la précédente, tant pour la forme que pour la couleur; la seule difference consiste en ce que celle-ci n'est pas tout à fait aussi plate, & que le goût en est doux & assés relevé, ainsi que c'est une bonne Pomme douce pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois, & est passablement fertile.

**KROONS-APPEL. (ZOETE)** Cette Pomme est assez grande, sa forme est ordinairement un peu oblongue, & quelquefois un peu tortuë & angulaire. 'Etant mûre, sa couleur est d'un côté jaune, nuäncée & rayée de l'autre côte d'un rouge pâle. La chair en est assez moëlleuse, d'une douceur passablement agréable; de façon qu'on la peut ranger parmi les bonnes sortes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand, & est assez fertile.



Rode Wyn-Appel.  
Octob. Novemb.



Gele Soete Silberling.  
Novemb. Dec.



Courpendu douce.  
Soete Karpendu.  
Febr. Maart.



Oranje Appel.  
Dec. Januarij.



Bruideling.  
Febr. Maart.



Bellefleur.  
Dec. Jan.



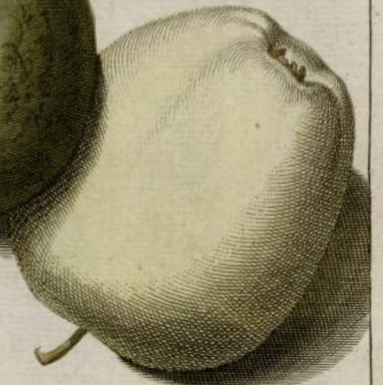
Reinette Verte.  
Groene Renet.  
Febr. Maart.



Reinette blanche.  
Witte Renet.  
Jan. Febr.



Wildjes-Appel.  
Febr. Maart.







## TABLE VIII.

**W**YN-APPEL. (ROODE) Cette Pomme est assez grande, sa forme n'est pas toujours égale, quelques unes sont rondes, d'autres, quoiqu'e d'un même arbre, sont un peu plates, au reste elles sont un peu tortuës & angulaires, & d'une grossière apparence; ressemblant beaucoup au *Winter-Erveling* tant pour la forme que pour la grandeur. Sa peau est unie, de couleur rouge, mais quelquefois sur l'un des côtés un peu verte ou jaunâtre. La chair en est moëlleuse, pleine de jus, d'un gout âpre, aigrèt & assez agréable, mais pas fort relevé. C'est pourquoi elle ne sçauroit avoir place que parmi les moyennes fortes. Cette Pomme est bonne pour la cuisine, excellente, quand elle est étuvée, & très-bonne pour en faire de la *Cidre*.

L'arbre donne de bon & fort bois, & est fort fertile, quand il a un peu d'âge.

**W**YN-APPEL. (WITTE) Cette Pomme est fort semblable à la précédente, tant pour la forme que pour l'apparence, à l'exception que sa couleur n'est point rouge mais d'un verd blanchâtre. Le goût est pareillement le même, mais n'est pas aussi savoureux, & par conséquent de moindre acabit.

L'arbre donne de bon bois, & est passablement fertile.

**ZILVERLING. (ZOETE GEELE)** Cette Pomme est assés grande, sa forme est ronde & en quelque façon pointuë vers l'oeil, qui est petit & peu enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est jaunâtre, & quelquefois, mais rarement, nuâncée d'un petit rouge pâle. La chair en est assés moëlleuse, d'un goût doux & très-agréable; de façon que c'est une des meilleures fortes de Pommes pour la cuisine.

L'arbre donne de bon & fin bois, dévient grand & est tres fertile

**COURTPENDU DOUX.** Cette Pomme est de moyenne grandeur; sa forme est ronde & assés plate. L'oeil ainsi que la queuë, qui est très-courte, sont tant soit peu enfoncés. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, d'un jaune verdâtre, & nuâncée sur l'un des côtés d'un rouge brun, & quelquefois aussi rayée d'un rouge brun pâle. La chair en est un peu ferme, mais d'un goût doux, savoureux & très-agréable. C'est pourquoi cette Pomme mérite d'être rangée parmi les bonnes fortes de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois & est passablement fertile.

**BELLEFLEUR. (LONGUE)** Cette Pomme est assés grande; sa forme est ordinairement plus oblongue que ronde, & tant soit peu plate auprès de la queuë ainsi que vers l'oeil, qui est assés grand, fort enfoncé & creusé.

creusé. 'Etant mûre, sa peau est de couleur jaune, & du côté, où le Soleil a donné, souvent un peu vermeille, & rayée légèrement par dessus. La chair en est assés moëlleuse, & d'une saveur agréable; ainsi que cette Pomme est une des meilleures sortes pour la table dans sa saison. Au premier coup d'oeil cette Pomme a beaucoup de rapport avec la *Pomme-Madame*, tant pour la forme que pour la couleur; ce n'est pourtant pas la même sorte, puisque cette dernière est communement plus courte & plus fonde.

L'arbre donne de bon & fort bois, est bien rangé & très-fertile, mais quelquefois sujet au chancre.

**POMME D'ORANGE.** C'est une petite Pomme, de forme rondelette; sa peau est unie & égale. 'Etant mûre, sa couleur est jaune, traversée & souvent en vironnée de rayes grossières & rompuës de rouge pâle. La chair en est moëlleuse, de couleur jaune et d'un goût très-savouroux et *aromatique*; de façon que c'est une Pomme du premier rang.

L'arbre donne de bon bois et est fort fertile.

**BRUNDELING.** C'est une Pomme de moyenne grandeur; sa forme est tant soit peu ronde et oblongue; l'oeil est peu enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur d'un brun rouge obscur et presque noirâtre, plus q'aucune

autre des fortes , qui me soient conuës , sa couleur le fait facilement connoître et lui donne aussi le nom. La chair en est rude , d'un goût commun et pas fort savoureux ; de façon que cette Pomme ne peut avoir place que parmi les fortes communes pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois , dévient grand & est fort fertile.

**REINETTE BLANCHE.** Cette Pomme dévient passablement grande , sa forme est ronde , quelquefois un peu plate. Sa peau est unie , sa couleur , quand la Pomme est mûre , est un peu jaunâtre , marquée de mouches fines de couleur noire ou brune ; quelquefois aussi tachetée de brun , & nuancée souvent d'un petit rouge pâle. La chair en est assés moëlleuse , jaunâtre , & d'un goût agréable , savoureux & relevé. C'est pourquoi cette Pomme est une des meilleures fortes de Pommes *d'Hiver* pour la table.

L'arbre donne de bon bois , dévient passablement grand & est fort fertile , mais sujèt au chancre.

*Nota.* Il ne faut point confondre cette sorte avec la *Nel-guin* , avec laquelle elle a beaucoup de raport , tant pour la forme que pour l'aparence mais le plus souvent celle-ci est plus plate , moins tachetée , mais seulement marquée de mouches fines.

**REINETTE VERTE.** C'est une Pomme de moyenne grandeur, sa forme est ronde & plate. 'Etant mûre, sa couleur est verdâtre & tachetée ou mouchetée plus ou moins de brun. La chair en est assés moëlleuse & d'une saveur agréable & relevée. C'est pourquoi cette Pomme doit être rangée dans la première classe.

L'arbre donne de bon bois et est assés fertile.

**WILDTJES-APPEL.** C'est une Pomme de moyenne grandeur, de forme oblongue & presque ovale. Sa peau est unie, & sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, est verdâtre, ayant pour sa forme & son extérieur beaucoup de raport avec la *Princesse*, hormis que le *Wildtjes-Appel* n'est point vermeil. La chair en est moëlleuse, d'un goût assés bon; mais pas relevé, de façon que cette Pomme ne peut être placée qu' à peine parmi les moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & est très-fertile.



## TABLE IX.

**R**EGINETTE GRISE. Cette Pomme est assez grande ; sa forme est ronde & tant soit peu plate. Sa peau est rude , sa couleur d'un brun grisâtre , à travers du quel paroît plus ou moins un fond d'un verd gai , quelquefois aussi par ci & par là quelques taches ou larges rayes d'un verd gai. La chair en est moëlleuse , souvent de couleur verdâtre , & d'un goût très-agréable , lorsque la Pomme est bien mûre. C'est pourquoi c'est sans contredit une des meilleures Pommes. Mais étant un fruit de *France* , elle est sujette dans de mauvaises années & dans un terrain froid , à ne point parvenir toujours à son juste degré de maturité , par conséquent à ne point acquérir le goût , qu' elle doit avoir ; outre cela le repos la rend flasque.

L'arbre donne de bon & fort bois , dévient grand & est fort fertile.

**REINETTE JAUNE.** Cette Pomme est de moyenne grandeur , sa forme est ronde & plate , son oeil est fort enfoncé. 'Etant mûre , sa peau est jaune , & tachetée par dessus plus ou moins de marques & taches d'un brun roussâtre. La chair en est moëlleuse , d'un goût très-savoureux & relevé , quand la Pomme est bien mûre ; de façon que c'est une des meilleures Pommes d' *Hiver*.

*Reinette grise.  
Grauwe Reinēt.  
Jan. Febr.*

*Reinette jaune.  
Gode Reinēt.  
Jan. Febr.*

*Citron d'Égypte.  
Winter Citron-Appel.  
Febr. März.*

*Reinette  
non parat.  
Jan. Febr.*

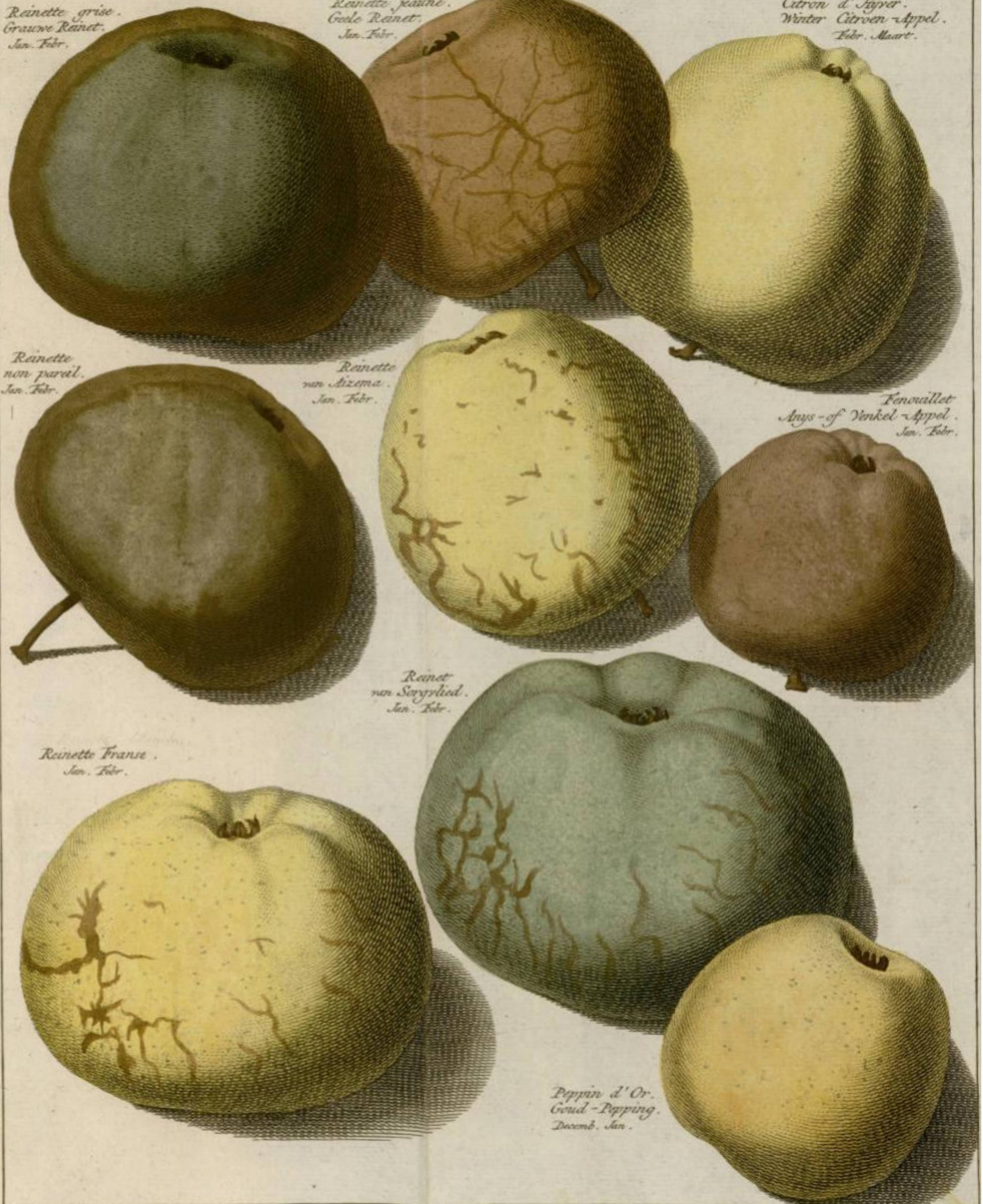
*Reinette  
non Sizema.  
Jan. Febr.*

*Fenouillet  
Ays-of Venkel-Appel.  
Jan. Febr.*

*Reinēt  
non Scryphied.  
Jan. Febr.*

*Reinette Franse.  
Jan. Febr.*

*Pippin d'Or.  
Goud-Popping.  
Decemb. Jan.*







**CITRON D'HIVER.** Cette Pomme est de moyenne grandeur, sa forme un peu oblongue, ayant beaucoup de rapport avec le *Gulderling jaune*. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, d'un beau citron. La chair en est assés moëlleuse, d'un goût très-agréable, & comme cette Pomme se peut conserver longtems, elle est une des meilleures Pommes d'*Hiver*.

L'arbre donne de bon bois & est fertile.

*Nota.* Il est très-arent, que cette Pomme a ailleurs d'autres noms, dont je n'ai pas encore pû avoir connoissance; & il ne la faut point confondre avec le *Gulderling jaune*.

**REINETTE NOMPAREILLE.** C'est une Pomme de moyenne grandeur; sa forme est plate mais tant soit peu plus menuë vers l'oeil. Sa peau est rude, mouchettée ou tachetée plus ou moins d'un brun pâle sur un fond de couleur jaune tirant sur le verd, de façon qu'elle paroît ordinairement un peu brune. La chair en est assés moëlleuse, de couleur jaune tirant sur le verd & d'un goût fin, savoureux & relevé. C'est pourquoi cette Pomme est une des meilleures Pommes d'hiver pour la table.

L'arbre donne de bon bois & est fertile.

**REINETTE D' AIZEMA.** C'est une Pomme de moyenne grandeur; sa forme est ronde, un peu plus menuë vers l'oeil. Etant mûre, elle est de couleur jaune &

ordinairement plus ou moins marquée de taches brunes. La chair en est moëlleuse, d'une saveur assez agréable, de façon qu'elle peut être rangée dans la classe des meilleures fortes de Pommes de table.

L'arbre donne de bon bois, dévient assez grand, mais n'est pas fort fertile.

*Nota.* J'ai reçu cette Pomme sous le nom de *Reinette d'Aizema*; selon toutes les apparences ce n'est point son nom originaire & véritable, que jusques ici je n'ai pas encore pû découvrir.

**FENOUILLET.** C'est une Pomme de la plus petite espèce, sa forme est ronde, un peu pointuë ou plus menuë vers l'oeil. Sa peau est rude & épaisse; sa couleur, quand la Pomme est mûre, est jaune, & à la façon des *Reinettes jaunes* marquée par ci & par là de taches d'un gris pâle ou un peu brunes, quelquefois elle est aussi un peu vermeille sur l'un des côtés. En voyant cette Pomme sur l'arbre, on la prendroit de loin pour un *Pepin d'or*, mais en l'examinant de près, sa forme, ses taches brunes ainsi que sa peau rude en font d'abord remarquer la différence. La chair en est ferme assez succulente, de couleur jaunâtre & d'un gout savoureux, fin & aromatique, aprochant en quelque façon du goût du *fenouil* ou de la *graine d'Anis*, dont cette Pomme tire son nom. Cette Pomme, quoique petite, tient rang dans la première classe.

L'arbre donne de bon & fin bois, il ne dévient pas fort grand, mais est très-fertile.

Quelques uns font encore mention du *Fenouillet blanc*, mais celle-ci ne diffère de l'autre que dans la couleur, n'étant pas aussi grise ou brune que la précédente, mais ayant la peau plus blanche.

**FÉNOUILLET DOUX.** Cette Pomme ressemble beaucoup à la précédente, tant pour la forme, ainsi que pour la grandeur & la couleur. Celle-ci pour tant est ordinairement plus ronde, pas si haute, mais tant soit peu plus grande. Sa peau est presque toute rude, comme celle des Reinettes. Sa couleur est d'un brun jaunâtre ou de canelle; à travers cette couleur reluit assés souvent un fond de couleur jaune tirant sur le verd. La chair en est ferme, d'un gout doux fort agréable & penchant un peu vers l'aigre; mais comme cette Pomme est petite, je ne la range que dans la seconde classe de Pommes douces.

L'arbre donne de bon bois, dévient mediocrement grand & est fort fertile.

On ne doit point confondre cette sorte avec celle des douces Reinettes jaunes, à qui au premier coup d'oeil elle ressemble beaucoup, mais cette dernière est ordinairement plus grande, plus oblongue, & plus brune de couleur.

**REINETTE FRANCHE.** Cette Pomme ressemble beaucoup à la *Reinette blanche*, si ce n'est pas une même sorte; mais elle est souvent un peu plus rondelette & mar-

quée de plus grosses taches brunes sur sa peau, qui est jaunâtre & unie. Son goût a pareillement du rapport à celui de la *Reinette blanche*, c'est à dire, est très-savoureux & agréable, quand la Pomme est parvenue à sa juste maturité.

L'arbre donne de bon bois & est fertile, mais il est quelquefois sujet au chancre, lorsqu'il n'a point un fond bien sec, mais humide & mauvais; comme il arrive chés nous à plusieurs autres sortes de Pommes de *France*, qui sont plantées dans un terrain froid & humide.

**REINETTE DE ZORGVLIET.** Cette Pomme est grande, plate & ronde, de couleur jaune tirant sur le verd, mouchettée & tachetée plus ou moins de brun; souvent elle est d'un côté un peu vermeille. La chair en est moëlleuse, d'un gout agréable & savoureux. C'est pourquoi cette Pomme est de la première classe.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

**PEPIN D'OR.** C'est une petite Pomme, de forme rondelette, mais un peu aplatie vers l'oeil ainsi que vers la queue. Sa peau est unie, sa couleur est verdâtre, lorsqu'elle est encore à l'arbre, mais, dès qu'elle a atteint sa maturité, d'un beau jaune doré, couleur, dont cette Pomme emprunte son nom. La chair en est assés moëlleuse, pleine de jûs, & d'un goût agréable, savoureux

favoureux & relevé. Cette Pomme est assés généralement estimée pour la plus délicate, soit qu'on la mange cruë, soit qu'on la mange étuvée.

L'arbre donne de bon bois, ne dévient pas fort grand, mais est très-fertile.

Plusieurs personnes parlent d'un *Pepin d'or double*, mais ce n'est que la même sorte, excepté que cette dernière est produite par un arbre jeune, vigoureux & planté dans un bon terrain, & ainsi devenuë plus grande qu'à l'ordinaire.

Ou bien c'est la sorte que l'on nomme *Aurea libertas*, qui approche beaucoup du *Pepin d'or*, mais est plus grande.

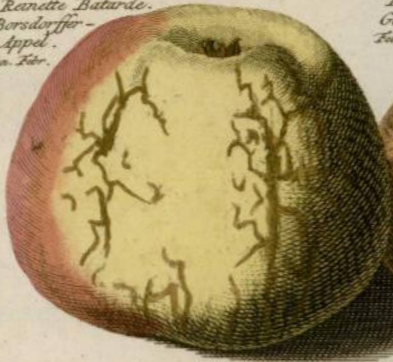


## TABLE X.

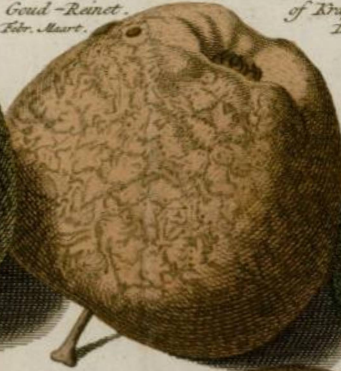
**P**OMME DE BORSTORF. Cette Pomme est de moyenne grandeur; sa forme est ronde & tant soit peu plate. Sa peau est unie, égale reluisante; sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, est jaunâtre, & souvent marquée par ci & par là de taches brunes & grossières; quelquefois nuancée d'un beau rouge clair du côté exposé au soleil; de plus cette Pomme a souvent par ci & par là de petites bosses brunes, comme si c'étoient des verruës. La chair en est assés moëlleuse d'une saveur agréable & relevée. En *Allemagne*, d'où cette Pomme est originaire, elle passe pour la première & la meilleure de toutes les Pommes d'*Hiver*, surpassant même, suivant le jugement de bien des gens, le *Pepin d'or*, cette Pomme si délicieuse; mais comme la *Pomme de Borstorff* n'atteint jamais entièrement son juste degré de perfection dans ce Païs-ci, sans doute à cause du climat, elle doit céder le pas au *Pepin d'or*. Au reste on peut distinguer cette sorte des autres Pomiers & la reconnoître à ses feuilles, qui sont plus unies, plus reluisantes & plus rondes que celles des autres fortes.

Les *François* donnent quelquefois à cette Pomme le nom de *Reinette bâtarde*, mais elle est plus connuë sous son nom originaire.

*Reinette Butarde.  
Borsdorffer-  
Appel.  
Jan. Febr.*



*Reinette Loré.  
Goud-Reinet.  
Febr. Mart.*



*Pomme durant.  
of Krappe-Bruin.  
Dec. Jan.*



*Nelquin.  
Febr. Mart.*



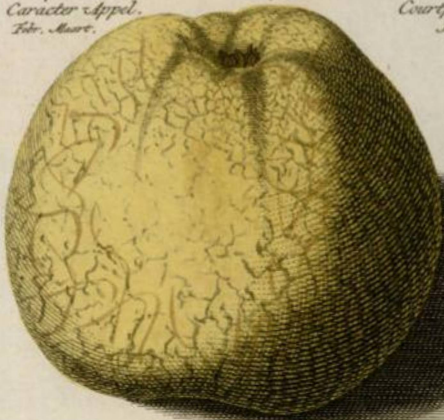
*Reinette de  
Montbrun.  
Febr. Mart.*



*Secta Venige.  
Febr. Mart.*



*Drup d'Or.  
Caracter Appel.  
Febr. Mart.*



*Courpoude rouge.  
Jan. Febr.*



*Angelier Appel.  
Dec. Jan.*







L'arbre donne de bon & fin bois, dévient passablement grand, & extraordinairement fertile, lorsqu'il est un peu âgé.

Il y a encore une autre sorte de ces Pommes, qui ne diffère de celle-ci qu'en ce que sa queue est plus longue, qu'elle a peu ou rarement des verruës, qu'elle est tant soit peu plus petite & plutôt mangeable.

**REINETTE DORÉE.** Cette Pomme ne dévient ordinairement pas fort grande, sa forme est ronde, un peu plus menuë vers l'oeil. Sa peau est rude, tachetée de brun sur un fond jaune tirant sur le verdâtre, qu'on n'aperçoit par ci & par là que très-peu. La chair en est assez moëlleuse, d'un goût savoureux & très-agréable, lorsque la Pomme est bien mûre; de façon que c'est une très bonne Pomme de table.

L'arbre donne de bon bois, ne dévient pas fort grand, mais est très-fertile.

**KRAPPE-KRUIN.** Cette Pomme est assez grande; sa forme est rondelette, quelquefois aussi quarrée & oblongue, & souvent un peu tortuë & angulaire. Sa couleur jaune tirant sur le verd, marquée à la façon des *Reinettes* plus ou moins de taches grises ou d'un brun clair, quelquefois aussi un peu vermeille sur l'un des côtés. La chair est moëlleuse, assez succulente, de couleur blanche tirant sur le verd, & d'un goût fin & savoureux; c'est pour-

## 58 DESCRIPTION DES POMMES TAB. X.

quoi c'est une Pomme de la première classe; mais à l'exemple des Reinettes grises elle est souvent sujette à devenir flasque; ce qui arrive, quand elle n'est point parvenue à sa juste maturité.

L'arbre donne de fort & bon bois, est passablement fertile, mais sujet au chancre.

**NELGUIN.** Cette Pomme dévient assés grande & rondelette. Sa peau est unie, égale & jaunâtre, quand la Pomme est mûre; elle est par-ci & par-là tachetée & mouchetée de brun. La chair en est ferme, de couleur jaunâtre, & d'un goût agréable & relevé; ainsi que cette Pomme peut être rangée dans la première classe. Voyés encore, pour ce qui regarde la forme, la *Reinette blanche*.

L'arbre donne de bon bois, dévient passablement grand & est fort fertile.

**REINETTE DE MONTBRON.** Cette Pomme est passablement grande, sa forme est un peu oblongue & plus menuë vers l'oeil. Sa peau est rude, sa couleur est d'un brun jaune ou roussâtre, & du côté exposé au Soleil quelquefois nuāncée d'un rouge brun. La chair en est moëlleuse, quand la Pomme est bien mûre. C'est pourquoi elle doit être rangée parmi les bonnes fortes.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

*Nota.* Cette Pomme a beaucoup de rapport, quant à la forme & la couleur, avec le *Pepin gris*, mais dévient ordinairement plus grande.

**VEENTJES-APPEL.** Cette Pomme est petite, sa forme est ronde & fort aplatie; sa peau est rude, sa couleur d'un gris obscur, comme la *Reinette grise*, quelquefois aussi nuancée d'un peu de rouge brun du côté exposé au Soleil. La chair en est ferme, d'un goût commun mais pas fort relevé; ainsi qu'elle ne mérite qu'à peine une place parmi les moyennes fortes.

L'arbre donne de bon bois & est passablement fertile.

**VEENTJES-APPEL. (ZOETE)** Cette Pomme est petite, ronde & plate, tout comme la précédente. Sa peau est grossière, sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, est d'un verd tirant sur le jaune, ou pour la plupart grise ou brune, comme la *Reinette grise*, souvent aussi nuancée ou rayée de rouge brun du côté exposé au Soleil. La chair en est assez moëlleuse, son goût d'un doux passablement savoureux.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**DRAP D'OR.** Cette Pomme est passablement grande & ronde. Sa couleur est d'un jaune verdâtre marquée tout à l'entour de traits fins de couleur brune, comme si c'étoit un feuillage ou bien des caractères; ce qui lui a fait donner le nom de *Drap d'or* ou *Pomme de caractère*. Souvent cette Pomme est aussi un peu vermeille du côté exposé au Soleil. La chair en est ferme, de couleur jaunâtre, &, lorsque la Pomme est bien mûre, d'une sa-

veur très-agréable; mais, lorsqu'elle n'a point sa juste perfection; le goût en est verd & sec.

L'arbre donne de bois, dévient grand & est fort fertile.

**COURTPENDÛ GRIS.** Cette Pomme est passablement grande, sa forme est ronde & fort aplatie; sa queue & fort courte, tellement que le fruit est très-près de la branche, d'où lui vient aussi le nom de *Courtpendû*. Sa peau est rude au coup d'oeil, sa couleur grisâtre, comme les *Reinettes*, & nuancée d'un côté de rouge brun. La chair en est ferme & un peu sèche, mais d'un goût agréable et savoureux; de façon que celà fait une très-bonne Pomme pour la table; mais elle seroit bien meilleure, si la chair en étoit plus moëlleuse & plus succulente, ce qui dépend pourtant beaucoup du terrain.

L'arbre donne de bon bois, dévient médiocrement grand, & est fort fertile.

**COURTPENDÛ ROUGE.** Cette Pomme, quant à la forme ressemble beaucoup à la précédente, mais elle est plus petite et sa rondeur pas tout à fait tant aplatie. Sa peau est unie, sa couleur d'un rouge brun ou obscur; et, lorsque la Pomme est mûre, d'un côté ou vers le bas ordinairement plus ou moins jaune, quelquefois aussi, mais rarement, marquée par-ci et par-là de taches ou rayes brunes. La chair en est assés moëlleuse, de leur

leur jaunâtre , plus succulente que la précédente & d'un goût savoureux & agréable. Ainsi que c'est une très-bonne Pomme pour la table.

L'arbre donne de bon bois, & est fort fertile, mais il ne dévient pas fort grand.

**COURTPENDU BLANC ou JAUNE.** Cette Pomme est très-semblable à la précédente, à l'exception qu'elle est encore plus petite, & de couleur jaunâtre, quand elle est mûre, ayant quelquefois par-ci & par-là des taches ou marques grossières de couleur grisâtre à la façon des *Reinettes*. La chair ainsi que le goût sont assés semblables à celui de la précédente forte.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile, mais ne dévient pas fort grand.

**POMME D'OEILLET, en Hollandois ANGELIER-APPEL.** Cette Pomme est de moyenne grandeur, sa forme est rondelette, mais diminuânt ordinairement un peu vers la couronne. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, d'un blanc jaunâtre traversé plus ou moins de rayes d'une belle couleur de rose, très-agréable à la vuë. La chair en est moelleuse, d'un goût passablement savoureux et relevé. C'est pourquoi cette Pomme peut avoir place dans la seconde classe des bonnes Pommes.

L'arbre donne de bon bois et est assés fertile.

## TABLE XI.

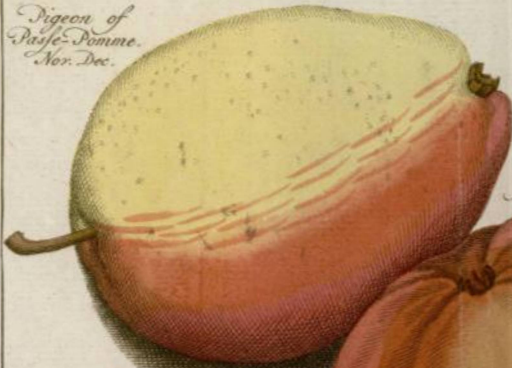
**P**IGEON. C'est une Pomme de moyenne grandeur, sa forme est oblongue, ordinairement fort pointuë vers l'oeil, qui n'est du tout point enfoncé; quelquefois ces Pommes, quoique d'un même arbre, sont un peu plus courtes. Sa peau est unie, & lorsque la Pomme est mûre, blanchâtre d'un côté, & nuancée de l'autre, ainsi que quelquefois à l'entour d'un ronge clair ou pâle. La chair en est moëlleuse, pleine d'un suc aqueux, qui lui donne néanmoins une saveur agréable toute particulière & propre à cette sorte; ainsi que cette Pomme doit sans contredit avoir rang parmi les meilleures sortes de Pommes pour la table.

L'arbre donne de bon & fin bois & est très-fertile; pour cette raison il ne dévient pas extraordinairement grand.

**PIGION BIGARRE.** Cette Pomme ne diffère de la précédente qu'en ce qu'elle est marquée de rayes d'un rouge clair ou pâle sur un fond blanchâtre; quelle a une belle aparence, & que son goût est préféré de bien des personnes.

**CALVILLE ROUGE D'HIVER.** Cette Pomme est assés grande; sa forme est oblongue, plus ou moins angulaire

*Digeon of  
Passe-Pomme.  
Nov. Dec.*



*Calville rouge d'Hyver.  
Rode Kiffel-  
of Winter-Calville.  
Dec. Jan.*



*Witte Ribbest, of  
Ribling.  
Jan. Febr.*



*Parmain d'Hyver.  
Winter-Parmaus-Depping.  
Dec. Jan.*



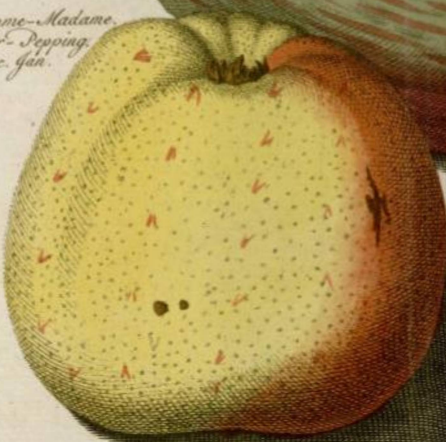
*Daafch-Appel.  
Februar. Maart.*



*Roosje Griet.  
Jan. Febr.*



*Pomme-Madame.  
Vyker-Depping.  
Dec. Jan.*



*Calville blanche  
d'Hyver.  
Witte Winter-  
Calville.  
Jan. Febr.*







gulaire ou à côtes relevées dans toute sa circonférence, mais principalement du côté de l'oeil, qui est petit & enfoncé. Sa peau est unie & d'une belle couleur de sang, mais à travers la quelle reluit quelquefois par-ci & par-là un peu de jaune. La chair en est moëlleuse, d'une saveur agréable & d'un goût particulier à cette sorte; par conséquent c'est une des meilleures Pommes pour la table. Il y en a une forte, dont la chair est plus ou moins de couleur de sang, principalement près de la peau, mais qui pour le reste ne diffère en rien de celle-ci; c'est au reste la forte, qu'on trouve dans quelques Catalogues sous le nom de *Calville rouge en dedans & en dehors*.

Cette rougeur provient du sauvageon, sur le quel cette forte a été entée; l'âge de l'arbre & la nature du sol y contribuent aussi beaucoup.

L'arbre donne de bon bois, devient médiocrement grand, mais n'est pas fort fertile & fort sujet au chancre.

**RIBLING** ou **RIBBERT**. Cette Pomme est de moyenne grandeur, de forme oblongue & ordinairement un peu angulaire & à côtes relevées. Son oeil est assés enfoncé. Sa peau est unie, & sa couleur, quand la Pomme est mûre, d'un blanc verdâtre. La chair en est assés moëlleuse, d'un goût âpre, passablement savoureux, mais point relevé, ainsi que je ne place cette Pomme que parmi les moyennes fortes.

L'arbre dévient grand, donne du bois bon & fort, & est très-fertile, quand il a un peu d'âge.

**PARMAIN D'HIVER.** Cette Pomme est de la même forme que le *Parmain d'Été*, mais dévient ordinairement plus grande. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est verdâtre, quelquefois nuancée d'un côté de rouge brun, quelquefois aussi mouchetée ou tachetée de brun. La chair en est assez moëlleuse, & d'un goût très-savoureux & relevé; ainsi que c'est une Pomme du premier rang. Mais elle est sujette en reposant, à prendre souvent sur la fin de petites taches de pourriture; principalement, lorsque dans de mauvaises années elle n'a point atteint sa juste maturité.

L'arbre donne de bon bois, dévient mediocrement grand & est fort fertile.

**POMME DE PAQUES**, en *Hollandois* **PAASCH-APPEL**. Cette Pomme est assez grande, de forme un peu oblongue, angulaire & à côtes relevées, à la façon des Calvilles blanches, dont les pépins ont produit cette Pomme. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est d'un jaune verdâtre & d'un des côtés souvent d'un beau vermeil. La chair n'en est point ferme, son goût est agréable & savoureux, ainsi qu'on doit ranger cette Pomme parmi les meilleures fortes pour la table. Elle se conserve longtems & jusqu' à Pâques, dont elle porte aussi le nom.

L'arbre

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile, ce qui est cause que souvent il ne dévient pas fort grand.

**GRIET. (DUBBELDE)** Cette Pomme est assés grande, de forme oblongue & quarrée; quoiqu'il y en a du même arbre, qui sont un peu plus courtes & plus rondes. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est d'un jaune pâle tirant sur le verd, & d'un côté ordinairement d'un petit vermeil. La chair en est rude, grossière & remplië d'un suc aigre & âcre, dont le goût pourtant n'est pas fort relevé. C'est pourquoi elle ne sçauroit avoir place que parmi les fortes communes pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois, dévient grand & est fertile.

**GRIET. (ROOMSCHE)** Cette Pomme ressemble beaucoup à la précédente, mais elle est ordinairement un peu plus oblongue & d'une couleur plus jaune étant marquée aussi communement de grosses rayes de rouge pâle. La chair en est pareillement rude, grossière & d'aucun goût relevé; ainsi qu'on ne l'employe que pour la cuisine.

L'arbre donne de bon & fort bois & est fort fertile.

**POMME MADAME.** Cette Pomme dévient assés grande; la forme de ces Pommes, quoique d'un même arbre, est fort différente; quelques unes en sont rondettes, d'autres d'une rondeur aplatie; étant au reste fort semblables pour la couleur & le goût à la *longue Bellefleur*.

Souvent cette Pomme dévient un peu grise ou tachetée de brun , comme les Reinettes ; & c'est une des meilleures Pommes dans sa saison.

L'arbre donne de fort & bon bois , dévient passablement grand & est fort fertile , mais quelquefois sujet au chancre.

**CALVILLE BLANCHE D'HIVER.** C'est une grande Pomme , sa forme est un peu oblongue & beaucoup à côtes relevées , ce qui le fait facilement reconnoître. Sa peau est unie , de couleur blanche tirant sur le verd. La chair en est moëlleuse , d'un goût *aromatique* très-agréable & relevé ; ainsi que c'est une des meilleures sortes de Pommes d'Hiver pour la table.

L'arbre donne de fort & bon bois , il dévient grand & est fort fertile , mais très-sujet au chancre.



*Pomme d'Apis.*  
Jan. Febr.

*Spaanſche Gulderting.*  
Februar. Maart.

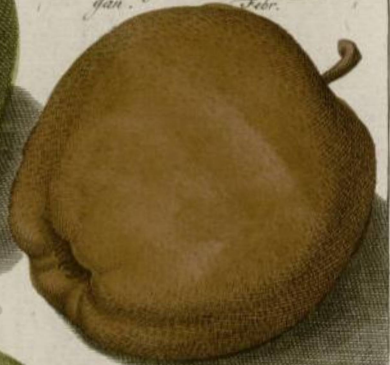
*Dubbelde Rode Win-  
ter-Paradys-Appel.*  
Februar. Maart.



*Winter-  
Erveling.*  
Febr. Maart.



*Soete grauwe Koneel.*  
Jan. Febr.



*Soete Geele Koneel.*  
Jan. Febr.



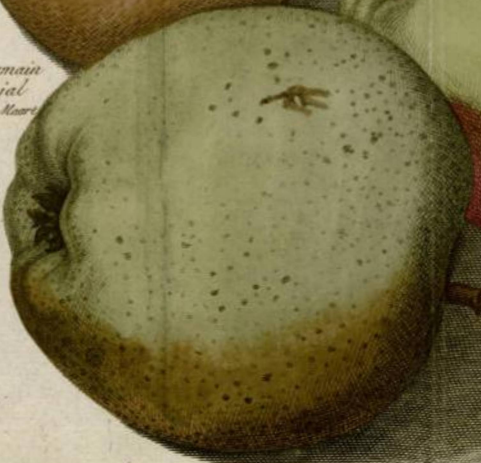
*Dubbelde  
Dec.* *Gulderting.*  
Jan.



*Eekhuiſer Nagtje.*  
Febr. Maart.



*Parmain  
Rojal.*  
Febr. Maart.





## TABLE XII.

**P**OMME DE PARADIS ROUGE ET DOUBLE.

C'est une grande Pomme ; sa forme est oblongue , diminuānt un peu vĕrs l'oeil , qui n'est point enfoncĕ , au reste ordinairement un peu angulaire. Sa peau est unie , sa couleur rouge brune , & d'un cōtĕ quelquefois un peu verdātre. La chair en est ferme , d'un goūt passablement savoureux mais pas fort relevĕ. C'est pourquoi on ne l'employe presque que pour la cuisine , ĕtant jugĕe trĕs-bonne pour cet usage , ĕ cause quelle est grande & de bon goūt , quand elle est ĕtuvĕe.

L'arbre donne de fort & bon bois , dĕvient grand & est trĕs-fertile.

Il y a encore une autre sorte de ces Pommes marquĕe de rayes rouges & grossiĕres sur un fond de rouge clair ou bien verdātre ; en voilĕ l'unique diffĕrence , qui paroĭt ĕtre provenuĕ du sol ou du sauvageon , sur lequel cette Pomme a ĕtĕ entĕe. Souvent mĕme on en trouve sur le mĕme arbre , qui sont rayĕes , & d'autres , qui ne le sont point.

**POMME DE PARADIS ROUGE ET SIMPLE.** Cette Pomme ne diffĕre de la prĕcĕdente qu'en ce qu'elle est plus petite , mais c'est toujours la mĕme sorte.

**POMME D'APIS.** Cette Pomme est de la plus petite espèce, de forme ronde & fort plate.. Sa peau est unie & mince, sa couleur est d'un côté blanche tirant sur le verd, & de l'autre (c'est à dire celle, qui a été la plus exposée au Soleil ce que dans la suite il faut entendre dans les autres descriptions) nuancée d'un beau rouge clair. La chair en est un peu rude, mais pleine de jûs & d'un goût agréable, relevé, tant soit peu doux & parfumé. C'est pourquoi, malgré qu'elle est petite, il faut la ranger dans la première classe des Pommes, d'autant plus à cause de sa fertilité extraordinaire, qu'on la peut conserver longtems, & qu' ordinairement elle garde sa faveur jusqu' à la fin; ce qui n'arrive pourtant pas à toutes les sortes de Pommes, surtout vers la fin. Le seul défaut, qui s'y trouve, c'est, qu' étant une Pomme de *France* elle ne parvient point chés nous dans les mauvaises années & dans des terres humides & pesantes à sa juste maturité, & par conséquent n'acquiert point son véritable goût. Dans un bon terrain & dans des années, où le soleil luit beaucoup, cette Pomme peut quelquefois devenir presque toute rouge, & c'est alors l'espèce que l'on trouve dans quelques Catalogues sous le nom d'*Apis rouge*.

L'arbre donne de bon bois, a une belle apparence, mais sa grande fertilité fait, qu'il ne dévient grand que très-rarement. Etant mis en *Espalier* ou placé contre la muraille, cela fait un bon effet.



**GULDERLING. (SPAENSCHÉ)** C'est une Pomme de moyenne grandeur, de forme assés oblongue diminuãnt vers l'oeil. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Pomme est mûre, est d'un jaune pâle tirant sur le verd, & sur l'un des côtés souvent nuãcée ou rayée d'un peu de rouge pâle. La chair en est moëlleuse, d'un goût assés favorableux, mais pas fort relevé; ainsi que cette Pomme doit être rangée dans la seconde classe des Pommes pour la table.

L'arbre donne de bon bois, & est très-fertile, lorsqu'il est un peu âgé.

Il ne faut point confondre cette sorte avec le *Ribling*, à qui elle ressemble beaucoup tant pour la forme que pour la couleur, mais elle est ordinairement plus grande & plus longue.

**ERVELING. (WINTER)** C'est une Pomme assés grande, de forme un peu aplatie, & ordinairement un peu tortuë & angulaire. Sa peau est unie; sa couleur, quand la Pomme est mûre, est jaunâtre, parsemée clairement de points fins & bruns, & rayée souvent sur l'un des côtés d'un petit rouge pâle. La chair en est assés moëlleuse, mais d'un goût commun, de façon que cette Pomme ne peut avoir place que parmi les fortes communes de Pommes pour la cuisine. Voyés encore quant à la forme la *Pomme de vin*.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

**REINETTE DOUCE ET GRISE.** Cette Pomme ressemble beaucoup à la *Reinette grise*, soit pour la forme, soit pour la grandeur, ainsi que pour sa peau brune & grisâtre, ne différant de cette dernière que par sa chair douce, qui est très-agréable & d'un goût relevé & tant soit peu musqué. De façon, que c'est une Pomme douce du premier rang.

L'arbre donne de bonne bois, mais n'est pas trop fertile.

*Nota.* Cette Pomme dévient souvent plus grande, que ne le démontre la figure dans la TABLE XII.

**REINETTE DOUCE ET JAUNE.** C'est une Pomme de moyenne grandeur; sa forme est rondelette, mais un peu plus menuë ou pointuë du côté de l'oeil, qui n'est presque du tout point enfoncé. Sa peau est rude, grossière & épaisse, tachetée d'un jaune grisâtre sur un fond jaune, & souvent d'un côté un peu vermeille. Sa chair est d'un goût favorable, relevé & doux; de façon que cette Pomme peut passer pour une bonne sorte de Pommes douces pour la cuisine. Voyes encore le *Fenouillèt doux* par rapport à la forme.

L'arbre donne du fort & beau bois, dévient grand & est fort fertile.

**GULDERLING. (DUBBELDE)** C'est une grande Pomme; sa forme est un peu oblongue & quarrée. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Pomme est mûre, d'un jaune verdâtre. La chair en est moëlleuse, d'un  
goût

goût assés fayoureux , mais pas fort relevé. C'est pour-  
quoi elle ne peut qu' à peine avoir place parmi les moy-  
ennes fortes.

L'arbre donne de bon bois , mais n'est pas fort fertile.

**PARMAIN ROYAL.** Cette Pomme dévient grande  
& de belle aparence , ordinairement un peu plus courte  
& plus ronde que le *Parmain d'Hiver* , autrement elle  
ressemble assés à cette dernière sorte tant pour la couleur  
que pour le goût ; elle est presque toujours mouchettée un  
peu grossièrement & doit sans contredit avoir place dans la  
première classe , mais , étant un fruit étranger tout comme  
le reste des *Parmains* , elle est sujette , à ne point acquerir  
son véritable goût relevé dans des terres froides & humides ,  
principalement dans de mauvaises années ; prenant alors  
aussi des taches de pourriture en reposant.

L'arbre donne de bon bois , dévient passablement grand ,  
& est fort fertile.

**ENKHUIZER AAGTIE.** C'est une Pomme de moy-  
enne grandeur , de forme oblongue & ovale. Sa peau  
est unie , sa couleur , lorsque la Pomme est mûre , est  
d'un jaune verdâtre & nuâncée sur l'un des côtés ordina-  
irement d'un peu de rouge obscûr. Sa chair est tant soit  
peu ferme , d'un goût agréable & passablement fayoureux.  
Si l'on ajoute à celà sa fertilité extraordinaire & qu'elle  
se conserve longtems , on ne scauroit se dispenser , de la  
placer dans la classe des meilleures Pommés d' *Hiver*.

La peau de cette Pomme est très-mince & déliée, de façon que le moindre coup ou le moindre pressément produit une tache de pourriture; c'est pourquoi il faut user de beaucoup de circonspection, soit en les cueillant soit en les maniant, si l'on veut les conserver bonnes & de belle aparence.

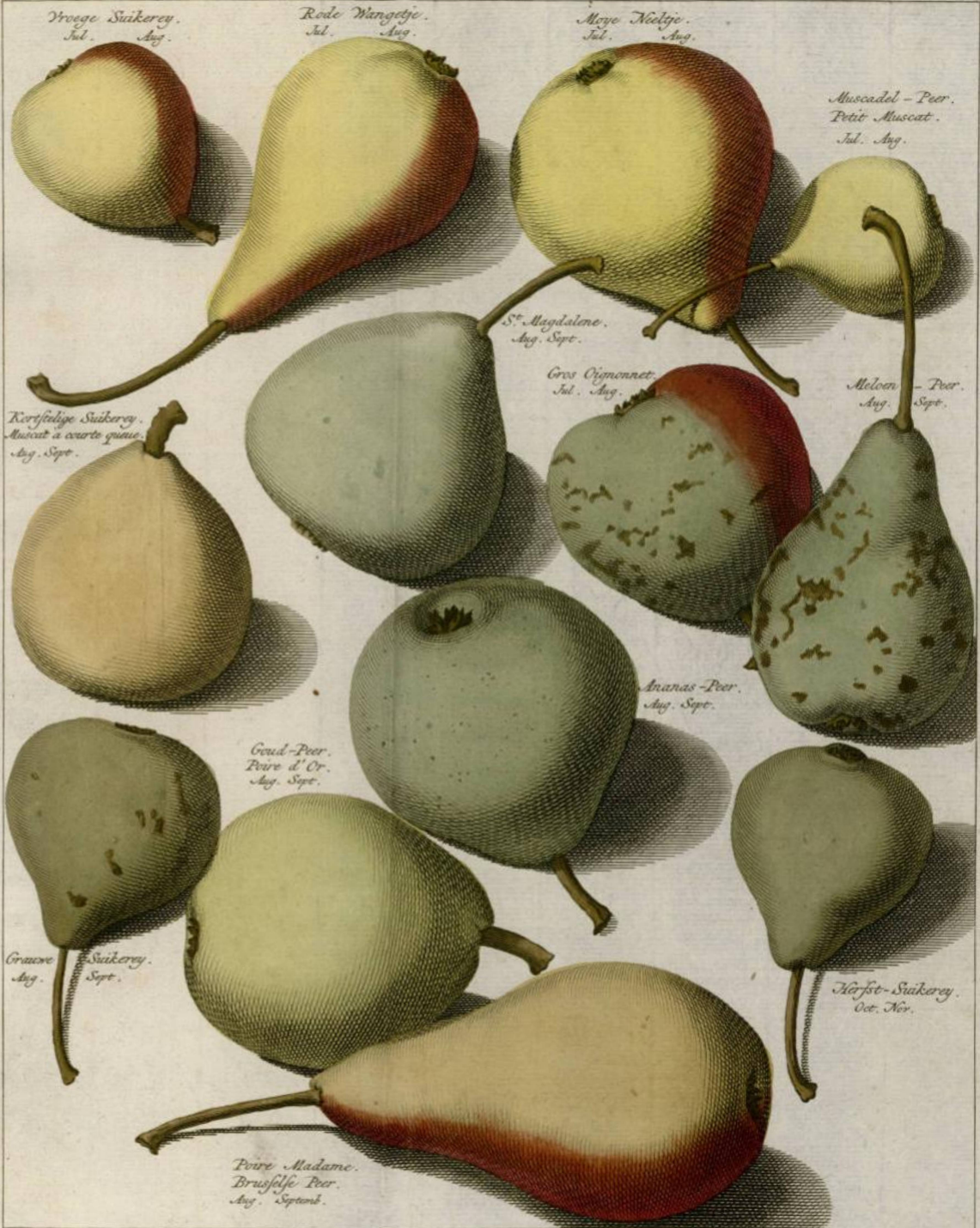
L'arbre donne de bon bois, devient grand & est, comme nous venons de le dire, extraordinairement fertile.

**ENKHUIZER APPEL. (ZOETE)** Cette Pomme ressemble pour l'exterieur beaucoup à la précédente & n'en diffère presque uniquement que par le goût de sa chair, qui est moëlleuse & d'une saveur passable; ainsi que dans sa saison c'est une bonne Pomme douce pour la cuisine.

L'arbre donne de bon bois, & est assés fertile.

*Nota.* On trouverà ci-après dans une table *synonime* tous les divers noms, que l'on donne à toutes les différentes sortes de POMMES, dont nous venons de faire la description. Nous en ferons de même à l'égard des POIRES, dont nous allons donner la description.







DESCRIPTION  
 ET  
 PEINTURE  
 DES  
 POIRES.

---

TABLE I.



**S**UKEREY-PEER. (*Hâtive*) C'est une très-petite Poire, de forme un peu oblongue & presque ovale, ainsi que tant soit peu aplatie aux environs de l'oeil d'un rouge brun. La chair en est pierreuse, mais pourtant moëlleuse & succulente, ainsi que d'un goût très-savoureux. Cette raison, & parcequ'elle est une Poire des plus hâtives, la fait estimer malgré sa petitesse.

L'arbre donne de bon bois est très-fertile.

**ROODE WANGENTJES.** Cette Poire est de moyenne grandeur ; sa forme est oblongue & finissant en pointe

vers la queue, qui est assés longue & courbée; son oeil n'est point enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, est jaune & du côté exposé au Soleil nuancée & quelquefois rayée légèrement d'un beau rouge clair. La chair en est rude & pierreuse, pas extrêmement succulente, mais pourtant d'un goût assés favorable. Au reste cette Poire a une belle aparence & mérite d'être cultivée, d'autant plus, que l'arbre donne de bon bois & est fort fertile. Voyés encore *Cber d*



**MOOYE NEELTIE.** Cette Poire est de moyenne grandeur, ventruë & finissant en pointe courte vers la queue, qui est assés longue; sa forme est presque semblable à celle de la *Sukerey grise*, excepté qu'elle est plus courte & ordinairement un peu plus grande. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, est jaune, & sur l'un des côtés nuancée ordinairement d'un beau vermeil. Cette Poire a une belle aparence, ce qui lui a fait donner le nom de *Mooye Neeltja*, qui signifie en *François* *Belle Cornelia*, le mot de *Neeltje* étant en *Hollandois* le diminutif du mot de *Cornelia*. La chair en est moëlleuse, succulente & d'une saveur agréable; mais, ainsi que la plupart des Poires d'*Eté*, elle ne se conserve pas longtems, mais devient bientôt farineuse & blette.

L'arbre donne de beau bois est très-fertile.



**MUSCAT. (PETIT)** Cette Poire est extraordinairement petite ; sa forme est ronde , mais très-pointuë du côté de la queue. Sa peau est unie ; sa couleur , lorsque la Poire est mûre , est d'un beau jaune. La chair en est rude & croquante , mais pleine de suc , & d'un goût agréable & fort musqué. Pour cette raison & parce que c'est un fruit fort précoce , ainsi qu'elle ne dévient pas facilement blette , cette Poire mérite d'être cultivée non obstant sa petitesse ; elle est encore très-bonne à être confite.

L'arbre donne de bon bois , & est très-fertile , lorsqu'il est un peu âgé , les Poires pendant alors si près l'une de l'autre comme les Raisins d'une même grappe. Au reste ce Poirier réussit très-bien sur sa tige , mais il peut aussi être mis en *Espalier* , où le fruit dévient plus grand & reçoit un goût plus savoureux.

**SUKEREY A COURTE QUEUE.** Cette Poire est de moyenne grandeur , sa forme d'une rondeur courte diminuänt un peu vers la queue , qui est très-courte & grosse. L'oeil en est un peu enfoncé ainsi qu' ordinairement la queue. Sa peau est unie , sa couleur , quand la Poire est mûre , est jaune & quelquefois , mais rarement nuäncée d'un petit rouge pâle du côté exposé au Soleil. La chair en est tant soit peu frêle , mais pourtant moëlleuse , succulente , & d'un gout de sucre fort agréable , lorsqu'on la mange à sa juste maturité , vü qu'elle ne se conserve pas longtems.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile, lorsqu'il a un peu d'âge. Le jeune bois en est fort jaunâtre, c'est à quoi l'on peut connoître cette sorte.

**SAINTE MADELAINE.** Cette Poire est de moyenne grandeur ; sa forme est courte, rondelette, un peu aplatie près de l'oeil, & diminuânt tout soit peu vers la queue. Sa peau est très-unie, sa couleur d'un verd pâle tirant sur le jaune. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, succulente & d'un gout très-savoureux, quand on la cueillit à son juste tems. Mais il en est de cette Poire comme de celle de *Bruxelles*, sçavoir, qu'elle dévient vite trop dure, par conséquent farineuse & insipide. Ainsi qu'il la faut cueillir justement alors que sa couleur commence à changer du verd en jaune, & que la chair cède facilement au pouce, car, dès qu'elle jaunir beaucoup, elle perd aussi son gout.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile, ce qui fait, que souvent il ne dévient pas grand.

**OIGNONNET GROS.** Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme rondelette, un peu aplatie aux environs de l'oeil, qui est peu enfoncé, & diminuânt un peu vers la queue, qui est courte & assez grosse. Sa peau est unie, sa couleur la plupart du tems roussâtre ou d'un rouge brun, mais du côté exposé au Soleil d'un jaune verdâtre ou grisâtre, quelquefois aussi mouchetée par ci &

& par là de noir ou d'un brun noirâtre. La chair en est un peu frêle, pierreuse, mais remplie de suc, & d'un goût agréable, doux, savoureux, & tant soit peu parfumé.

L'arbre donne de fort & beau bois & est très-fertile, quand il a un peu d'âge.

**POIRE DE MELON.** Cette Poire est de moyenne grandeur; sa forme est oblongue, &, sans être ventruë plus menuë du côté de la queue, au reste un peu tortuë & raboteuse. La Poire étant mûre, la couleur de la peau est d'un jaune verdâtre, & ordinairement plus ou moins marquée de taches noires ou d'un brun obscur, par conséquent de mauvaise apparence. La chair en est frêle & pierreuse, assés succulente & savoureuse, mais n'ayant point de goût particulier, ni relevé, ni qui ait du rapport à son nom.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**SUKEREY BLANCHE OU A LONGUE QUEUE.** Cette Poire est de moyenne grandeur, sa forme est courte, ventruë & finissant en pointe courte vers la queue, qui est assés longue. Sa peau est unie, de couleur blanche ou d'un blanc jaunâtre, et un peu vermeille du côté exposé au Soleil. La chair en est frêle et ferme, mais remplie de suc et d'un goût fort sucré et savoureux.

L'arbre donne de fort et bon bois et est très-fertile.

**SUKEREY GRISE.** Cette Poire ne diffère de la précédente, qu'en ce que sa peau est plus ou moins marquée de mouches ou taches d'un brun gris, changement causé sans doute par la grêle; au reste l'on trouve plus de cette sorte que de la précédente. Il ne faut jamais enter cette sorte que sur un sauvageon, parce qu'elle y crôit d'avantage & que son fruit y dévient meilleur que lorsqu'elle est entée sur le coignassier, surtout puisqu'on doit toujours la cultiver sur la tige. Ces deux sortes de Poires de *Sukercy* sont dans leur saison les meilleures sortes que nous ayons.

**POIRE D'ANANAS.** Cette Poire est passablement grande, ronde & diminuânt un peu vèrs la queuë, qui est courte; son oeil est grand & assés enfoncé. La peau en est unie, &, quand la Poire est mûre, de couleur jaunâtre, marquée de grosses mouches d'un verd obscur & quelquefois aussi par-ci & par-là de taches un peu brunes. Sa chair est pierreuse, mais pleine de suc & fondant sur la langue, d'un goût agréable & tant soit peu parfumé. Cette Poire ne se conserve pas longtems, mais dévient bientôt molle & blette.

L'arbre donne de bon bois & est fertile.

C'est sous la dénomination susdite que j'ai recû cette Poire, qui vraisemblablement aurâ ailleurs encore d'autres noms, mais jusques ici je ne les ai pû découvrir.

**POIRE D'OR.** C'est une affés grande Poire, grosse, courte & presque ronde, ayant la queue fort courte, & l'oeil peu enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est encore à l'arbre, est d'un verd blanchâtre, mais devenant fort jaune en mûrissant après avoir été cueillie; quelquefois aussi elle est un peu tachetée ou rayée de rouge. La chair est tant soit peu pierreuse, mais pourtant moëlleuse & succulente, d'un goût affés savoureux mais pas fort relevé, principalement dans des terres humides & compactes. De façon que cette Poire ne peut être comptée qu'à peine parmi les bonnes sortes, au reste pour un fruit d'*Eté* ou d'*Automne* elle se conserve affés longtems en reposant.

L'arbre donne de fort & bon bois & est très-fertile.

**SUKEREY D'AUTOMNE.** Celui, qui connoit la *Sukerey grise*, sçaura aussi bientôt connoître celle-ci, puisqu'elle lui ressemble affés, soit pour la grandeur, soit pour la forme, soit pour la couleur. Toute la différence consiste en ce que celle-ci mûrit plus tard, que la chair en est un peu plus ferme, & que son goût n'est point aussi sucré & savoureux que l'est celui de la *Sukerey grise*, principalement dans de mauvaises années & dans de mauvaises terres.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**POIRE DE BRUXELLES.** Cette Poire est affés grande, de forme affés oblongue, diminuãnt vers la queue,

qui est fort longue. Sa peau est unie, de couleur verte tirant sur le jaunâtre, & quelquefois d'un roux pâle du côté exposé au Soleil. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue & succulente, d'un goût très-agréable & savoureux; étant sans contredit une des meilleures Poirs d'*Été* que nous ayons; mais elle veut être cueillie justement à son tems &, pour ainsi dire, mangée de l'arbre, puisqu'elle n'attrape point en reposant la même saveur qu'elle a à l'arbre. Lorsqu'on la cueillit trop tôt, elle est dure et insipide; et quand on la cueillit trop mûre, elle est farineuse et a perdu son goût, passant très-promtement de sa juste maturité à la trop grande. La marque de sa véritable matûrite est, quand on s'apperçoit, que la couleur de la peau commence justement à changer de verd en jaunâtre, et que la chair cède facilement, quand on presse un peu la Poire du pouce. Au reste ces Poirs mûrissent peu à peu l'une après l'autre, de façon que dûrant quelques semaines on en peut cueillir du même arbre.

L'arbre donne du bois fort, mais tortû et baissé vers le bas, et croissant pêle-mêle, ce qui le rend très-connoissable. Il est très-fertile et reûsît ausûi bien sur tige que planté en *Buiffon* ou en *Espalier*, mais il le faut élaguer très-peu, puisque celâ lui ôte sa fertilité et le rend sujèt au chancre.

Bergamot.  
Sappige Groentje.  
Sept. Octob.



Vermailion.  
Sept. Oct.



Bon Chretien d'Automne.  
Herfst-Bon Chretien.  
Nömb. Dec.



Grand Bretagne.  
Aug. Sept.



Bergamot Crasane.  
Dec. Jan.



Musire Jean.  
Nov. Dec.



Hällemine benne.  
Sept. Oct.



Dabb. Riet-Peer.  
Sept. Oct.



Bergamot Saife ronde.  
Sept. Oct.



Benoir blanc.  
Doyenne.  
Sept. Oct.







## TABLE II.

**B**ERGAMOTTE D'AUTOMNE. Cette Poire est de moyenne grandeur, sa forme est d'une rondeur aplatie. La peau en est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, est d'un verd jaunâtre marqué de fines mouches brunes, souvent aussi nuancé un peu sur l'un des côtés de couleur roussâtre. La queue en est fort courte & enfoncée de même que l'oeil. Sa chair est moëlleuse, fondant sur la langue, comme du beurre, & d'un goût très-savoureux, agréable & relevé; c'est pourquoi c'est une des sortes, qui méritent le plus d'être cultivées; mais il faut observer, que cette Poire, pour être bien appetissante, demande plutôt un bon fond sablonneux qu'un fond aqueux. Les Poires les plus vertes de cette sorte sont les meilleures; les nuancées de rouge sont souvent insipides, puisque cette rougeur provient d'un fond humide ou autrement mauvais. Au reste elle ne réussit pas bien mise en Espalier, mais en revanche par parfaitement sur tige, & le mieux étant entée sur un Poirier sauvage.

L'arbre donne de fort & bon bois & est très-fertile, lorsqu'il a un peu d'âge.

**VERMILLON.** C'est une Poire passablement grande, sa forme est tant soit peu oblongue & ventruë, diminuänt

vers la queue. Sa peau est belle & unie, sa couleur d'un beau jaune & nuancée souvent sur l'un des côtés & quelquefois tout à l'entour d'un beau vermillon, dont elle emprunte aussi son nom. La chair en est tant soit peu frêle & pierreuse, mais pourtant assez moëlleuse & remplie de suc, & d'un goût savoureux, doux & agréable.

L'arbre donne de bon bois, devient grand & est très-fertile.

**BON CHRÉTIEN D'AUTOMNE.** Cette Poire ressemble beaucoup, quant à la forme au *Bon Chrétien d'Été*, voyés en la TABLE IV., mais elle est souvent plus grosse du côté de la queue. Sa peau est unie, de couleur de cire jaune, quelquefois un peu rougeâtre sur l'un des côtés, souvent aussi marquée plus ou moins de taches noires. Sa chair est entre le frêle & le moëlleux, mais succulente & d'un goût très-savoureux & aromatique, lorsqu'elle est bien mûre. Mais il en est de cette Poire de même que du *Bon Chrétien d'Été*, sçavoir, qu'elle ne réussit pas également bien dans toutes sortes de terrains. Ces Poires cultivées dans une terre grasse & humide sont fades & insipides.

L'arbre a presque les mêmes qualités que le *Bon Chrétien d'Été*, et doit être traité de la même manière.

Il est très-vraisemblable, que ces deux Poires sont de la même espèce, mais que la grêle est cause, que le *Bon Chrétien d'Automne* mûrit un peu plus tard; ce qui pourtant doit être examiné de plus près.

**GRANDE BRETAGNE.** Cette Poire est passablement grande, sa forme est la plupart du tems ronde, à peu près ovale, & souvent tortuë. Sa queue n'est pas fort longue, & son oeil peu enfoncé. Sa couleur est d'un jaune verdâtre marqué de mouches grossières d'un brun pâle. La chair en est pleine de grosses pierres, mais pourtant moëlleuse & remplie d'un jûs agréable, doux et tant soit peu parfumé; mais elle doit croître dans un bon terrain et avoir un bon emplacement, autrement son goût est fade et insipide. Elle est très-bonne à être mise en *Espalier*.

L'arbre donne de bon bois et est assés fertile.

**BERGAMOTTE CRASSANE.** Cette Poire peut devenir fort grande; sa forme est rondelette, fort aplatie du côté de l'oeil, qui est enfoncé, et diminuânt un peu vers la queue, qui est longue et tant soit peu enfoncée. Sa peau est rude et dûre, sa couleur, comme celle des *Bergamottes*, d'un jaune verdâtre, tacheté ou marqué de fines mouches de couleur brune. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, pleine de suc & d'un goût très-savoureux, quand elle est bien mûre. Pour cet effet elle doit être mise en *Espalier* dans un fond bon & léger, puisqu'elle est sujette à rester insipide dans une terre pesante & humide, & à crever souvent, principalement dans des années pluvieuses.

L'arbre donne du bois fort & en abondance, mais n'est pas fort fertile, particulièrement, quand il est taillé un peu trop court; c'est pourquoi il est nécessaire, de lui donner de l'étendue à l'*Espalier*, & de se bien garder, de raccourcir les jeunes rejettons.

**MESSIRE JEAN GRIS.** Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme rondelette, finissant en pointe courte vers la queue, au reste un peu raboteuse ou inégale dans son crû. Sa peau est rude, sa couleur d'un brun clair. La chair en est frêle, pierreuse, succulente & d'un gout très-favoureux & sucré, lorsque la Poire est entée sur un sauvageon, & qu'elle croît dans une terre légère & pas trop sèche, mais entée sur le coignassier & placée dans un fond dût & compacte elle devient rude & insipide, ainsi que de peu de valeur. Au reste elle réussit aussi bien sur la tige qu' à l'*Espalier*.

L'arbre donne de bon bois et est très-fertile, quand il a un peu d'âge.

Les *Messire Jean blancs & verts* ne diffèrent en rien de la précédente, à l'exception que la première est d'une couleur blanchâtre tirant sur le gris et la seconde d'une couleur verdâtre.

**HALLEMINE BONNE.** C'est une Poire fort grande, de forme oblongue, tant soit peu ventruë, diminuât un peu vers la queue ainsi qu'un peu vers l'oeil, qui est peu enfoncé.

enfoncé. La queue n'est pas non plus fort longue à proportion de la Poire. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, est d'un verd gai tirant un peu vers le jaune. La chair en est tant soit peu frêle, mais pourtant moëlleuse & remplie de jûs, & d'un goût extrêmement agréable. 'A l'exemple de la Poire de *Bruxelles* elle veut être cueillie justement à son tems & mangée de l'arbre, sçavoir, quand sa couleur verte commence à tirer sur le jaune, & que la chair cède au ponce, car, si elle reste plus longtems à l'arbre, elle dévient insipide, blette & farineuse.

L'arbre donne de fort & bon bois & est très-fertile.

Cette sorte de Paires n'est pas fort ancienne. Il n'y a pas beaucoup d'années, qu'un amateur du Jardinage en *Frise* l'a recueillië d'un pépin de *Bon Chrétien d'Été*, à qui elle ressemble un peu, soit pour la forme, soit pour le goût. La campagne de cet amateur n'est guères éloignée du village de *Hallum*, dont la Poire a aussi emprunté son nom.

**POIRE DE ROSEAU. (GROSSE)** Cette Poire est assés grande, de forme oblongue finissant en pointe vers la queue. Sa peau est rude & de grossière aparence, de couleur de canelle. La chair en est assés moëlleuse & pleine de jûs, mais d'un goût âpre & verd; de façon qu'elle ne vaut rien pour être mangée cruë, mais est très-bonne & exquisite étant étuvée, très-bonne encore pour être séchée.

L'arbre donne de fort & bon bois, dévient grand & est très-fertile.

La *petite Poire de Roseau* ne diffère presque de la *grosse* qu'en ce qu'elle est plus petite; sa couleur est aussi un peu plus pâle, & l'étuvée n'est pas non plus aussi appetissante.

**BERGAMOTTE SUISSE RONDE.** Cette Poire ressemble en tout à la *Bergamotte d'Automne* ordinaire, excepté dans la couleur, qui est rayée de jaune & quelquefois aussi de rouge, & d'une belle apparence; sa chair n'a non plus entièrement ce goût relevé qu' a la *Bergamotte* ordinaire, elle est aussi plus délicate demandant un très-bon fond & une bonne exposition.

Dans un pareil fond l'arbre donne de très-bon bois & est très fertile, lorsqu'il a un peu d'âge. Le jeune bois en est ordinairement rayé de jaune & de verd.

**BEURRE BLANC.** C'est une Pomme de moyenne grandeur, de forme rondelette, sans être fort ventruë, mais quelquefois aussi un peu oblongue & diminuänt très-peu vers la queuë, qui est fort courte. Sa peau est unie, mince & de couleur verdâtre, la Poire étant encore sur l'arbre, mais elle jaunit très-fort en reposant après être cueillie, & dévient d'une couleur de jaune clair ou de citron avec de fines mouches. La chair en est moëlleuse, très-succulente, fondant sur la langue, & d'un goût agréa-  
ble

ble & favoureux , mais quelquefois un peu fade venant dans un terrain humide , principalement dans de mauvaises années.

L'arbre donne de bon bois , & est extraordinairement fertile , c'est pourquoi il dévient rarement fort grand. Le jeune bois en est d'une couleur fort jaunâtre.

**BEURRÉ BLANC TARDIF** ou **D' AUTOMNE** , en *Hollandois* **GRAUWE DOJONNÉ**. Cette Poire ressemble , quant à la forme , entièrement au *Beurré blanc* , mais elle est ordinairement plus rouffâtre que celle du *Beurré gris* , mais jaunissant beaucoup en reposant ; quelquefois aussi elle dévient un peu vermeille du côté exposé au Soleil , & outre cela plus ou moins marquée de taches noirâtres. La chair en est moëlleuse , fondant sur la langue , succulente & d'un goût très-favoureux et relevé , principalement lorsque la Poire est venue dans un bon fond ; et alors elle passe , non sans raison , chés bien des personnes , pour la meilleur Poire de sa saison , et supérieure aux autres Beurrés fort favoureux. L'expérience a démontré , que les fruits d'un jeune arbre n'ont pas le goût aussi favoureux dans les premières années , que ceux d'un arbre plus avancé en âge. La même chose a encore lieu par rapport à plusieurs autres sortes de fines Poires.

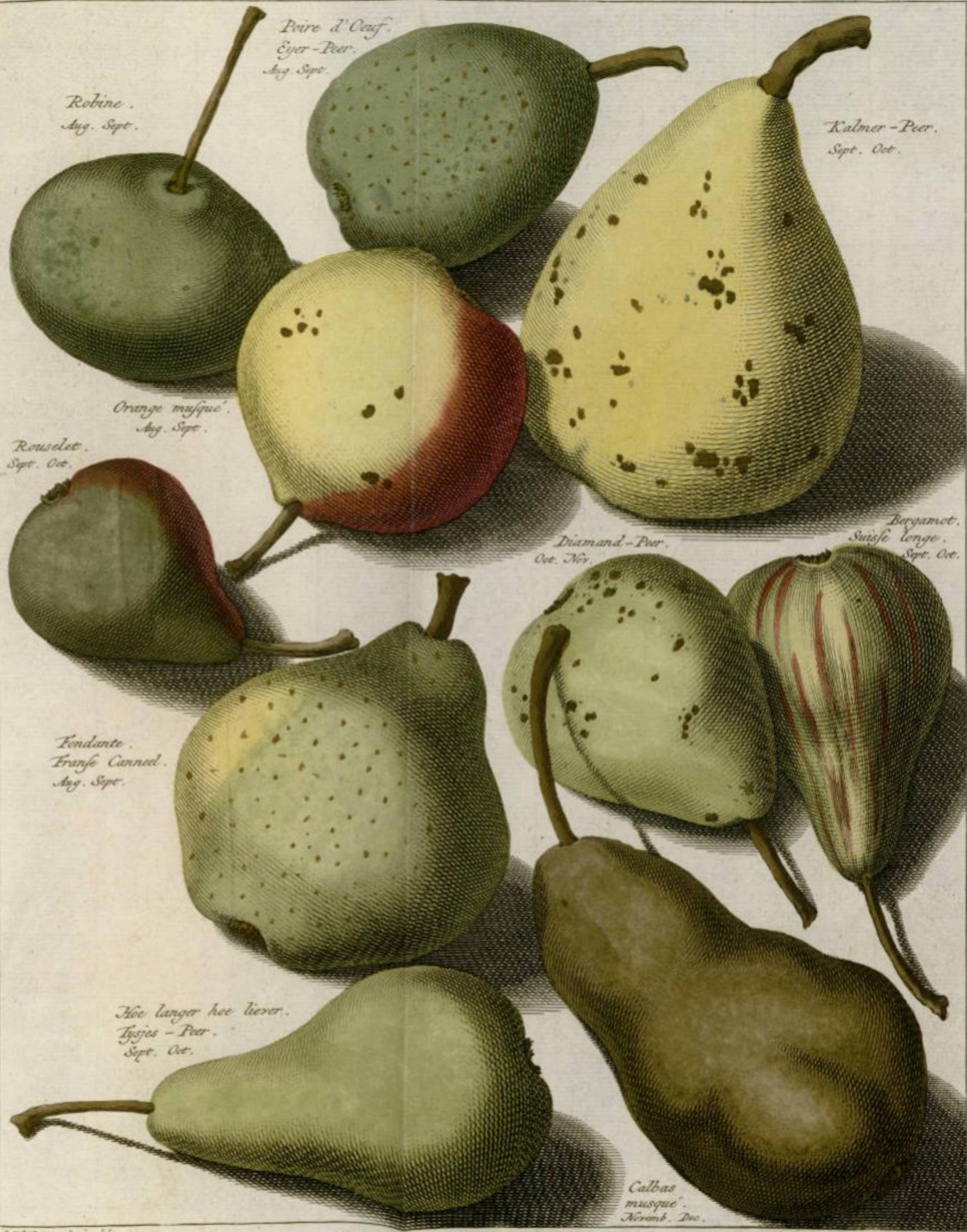
L'arbre est fort semblable tant pour le bois que pour la fertilité au *Beurré blanc* ; & il est assez vraisemblable , que c'est une sorte de *Beurrés blancs* , mais changée par la gréfe.

**BON CHRETIEN D' HIVER.** Cette Poire ressemble assés au *Bon Chrétien d'Automne*, mais souvent elle est plus grande & un peu plus longue. Sa peau est unie, grossière & épaisse, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, est d'un jaune verdâtre & nuancée quelquefois d'un petit rouge pâle du côté exposé au Soleil. Cette Poire a en *France* le rang devant toutes les autres Poires d'*Hiver*, parce qu'elle y est très-savoureuse & d'un goût relevé, mais dans les *Pays Bas* elle n'arrive point à sa juste & parfaite maturité, quoiqu'elle soit mise en *Espalier*, dans la meilleure exposition & dans un bon terrain; aussi est-elle chez nous d'un goût peu ou point savoureux, & n'est bonne que pour étuver, à quoi elle est excellente.

L'arbre donne de fort bois & pas tant tortû que celui du *Bon Chrétien d'Automne*, et est très-fertile, lorsqu'il a un peu d'âge. Il le faut toujours enter sur un *sauvageon*, puisque cela avance sa croissance et sa maturité.







*Robine .  
Aug. Sept.*

*Paire d'Oeuf.  
Eye-Pear.  
Aug. Sept.*

*Kalmer-Pear.  
Sept. Oct.*

*Orange musque .  
Aug. Sept.*

*Rowlee .  
Sept. Oct.*

*Diamond-Pear .  
Oct. Nov.*

*Bergamot.  
Suisse longue .  
Sept. Oct.*

*Fondante .  
Franck Cannel .  
Aug. Sept.*

*Hoo langer hee lever .  
Tijges - Pear .  
Sept. Oct.*

*Calbas  
musque .  
Novemb. Dec.*



## TABLE III.

**R**OBINE. Cette Poire est de moyenne grandeur, sa forme est ronde & plate comme celle de la *Bergamotte*, mais point creusée auprès de la queue, mais souvent diminuant un peu en courte pointe; l'oeil, qui est assez grand, est peu enfoncé, & la queue en est très-longue, mince & droite. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, est tout à fait d'un verd pâle tirant sur le jaune. La chair en est tant soit peu frêle, assez moëlleuse & d'un goût sucré, savoureux & un peu musqué.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile, les Poires venant en grappes l'une près de l'autre.

•

POIRE D'OEUF. Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme ovale, dont elle emprunte le nom. Sa queue est médiocrement longue, & son oeil peu ou point enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur d'un verd jaunâtre & mouchetée légèrement, souvent elle est encore nuancée ou rayée un peu d'un rouge brun pâle. La chair en est remplie de petites pierres fines, pourtant moëlleuse, fondant sur la langue, succulente, d'une saveur agréable & d'un goût parfumé particulier à cette sorte. Cette Poire ne devient pas facilement blette & mérite

d'être cultivée. Elle est originaire de la *Suisse*. On en trouve principalement beaucoup aux environs de *Basle*, où cette Poire est fort estimée.

L'arbre donne de fort & bon bois, dévient grand & est extraordinairement fertile.

**KALMER-PEER.** C'est une très-grande Poire, de forme oblongue, allant en *Piramide* vers la queue, sans être ventruë, & quelquefois un peu difforme dans son crû. La queue en est courte & courbée, & l'oeil peu enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, est jaune & marquée plus ou moins de mouches fines de couleur brune, quelquefois aussi un peu vermeille du côté exposé au Soleil. La chair en est un peu frêle, mais pourtant moëlleuse et assez succulente, d'un goût savoureux et agréable. Au reste cette Poire ne se conserve pas longtems, dévient bientôt farineuse, et dans de mauvaises années elle est sujette à créver.

L'arbre donne de bon bois et est fort fertile.

**ORANGE MUSQUEE.** C'est une Poire de moyenne grandeur, le plus souvent de forme ronde, peu & souvent point oblongue, son oeil n'est presque point enfoncé, & sa queue est courte. Sa peau est tant soit peu rude, sa couleur; lorsque la Poire est mûre, est d'un verd jaunâtre & nuancée ordinairement beaucoup d'un rousâtre brun, souvent aussi tachetée par-ci & par-la de noir ou d'un

d'un brun noirâtre. La chair en est frêle, succulente, d'un goût fort musqué & assés agréable.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile, lorsqu'il a un peu d'âge.

**ROUSSELET.** C'est une petite Poire, sa forme est tant soit peu oblongue & pas beaucoup ventruë, finissant en pointe vers la queue, qui est médiocrement longue. Sa peau n'est point rude & non plus fort unie, c'est à dire, un peu de grossière aparence, mais pourtant mince. Sa couleur est d'un côté nuancée d'un rouge brun obscur ou roussâtre, marquée de beaucoup de mouches grossières blanchâtres. La chair en est tendre, succulente, fondant sur la langue, d'un goût très-savoureux, agréable & fort parfumé, lorsqu'elle est venue dans un bon terrain sec, mais elle n'attrape point ce goût relevé, quand elle vient dans une terre humide & compacte. Ordinairement elle aqiert sur la tige un meilleur goût que lorsqu'elle est mise en *Espalier*, surtout étant placé au Sud, & elle reüssit mieux entée sur un sauvageon que sur le coignasfier.

Cette Poire est très estimée en *France*. Les plus grandes, les meilleures & les plus délicieuses croissent aux environs de *Rbeims* en *Champagne*, où l'on en sèche & mêt beaucoup en confitures, que l'on transporte ensuite de tous côtés.

La Poire, que nous appellons *Rousselét de Rbeims*,

n'est donc autre chose, qu'un *Rousselèt*, qui a bien réussi, est devenuë grande & d'un excellent goût, en un mô't qui a atteint sa perfection; à quoi l'ente peut aussi contribuer beaucoup.

**POIRE DE DIAMANT.** Cette Poire est assés grande, de forme un peu oblongue ou ovale, mais diminuânt un peu vèrs la queuë, qui est courte. Sa peau est unie & épaisse, la couleur, quand la Poire est mûre, est d'un verd jaunâtre & marquée de fines mouches d'un brun pâle. La chair en est un peu frêle & pierreuse, mais pourtant assés succulente, & d'un goût doux & savoureux. Au reste cette Poire ne se conserve pas longtems, devant ordinairement blette peu de jours apres avoir etè cueillie, ce qui en diminue beaucoup le prix.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**BERGAMOTTE SUISSE LONGUE.** Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme oblongue et un peu pointuë vèrs la queuë, qui est assés longue. Sa peau est unie et rayée de verd gai, de jaune et d'un beau rouge, tout comme la *Bergamotte Suisse ronde*, et d'un goût agréable et savoureux; quand la Poire est venuë dans un bon terrain et arrivée à sa juste maturité, autrement ellé a un goût fade. J'ignore, d'où cette Poire a etè le nom de *Bergamotte*, puisqu'elle n' y a aucun raport, ni pour la forme, ni pour le goût. Le nom de *Verte longue*

*panachée* lui convient beaucoup mieux , parce-que sa forme est oblongue & qu'elle a , ainsi que le goût a beaucoup de rapport avec la *Verte longue* ordinaire , à l'exception que la *Bergamotte Suisse longue* est ordinairement un peu plus petite.

L'arbre donne d'assés bon bois & est fort fertile , mais il est sujèt au chancre. Les jeunes rejettons , & souvent aussi les feuilles , sont ordinairement rayés tout comme le fruit.

FONDANTE DE BREST. C'est une Poire assés grande , sçavoir la *double*. Sa forme est grosse , d'un ventre court & finissant en courte pointe vers la queue , qui est courte. Sa peau est unie , un peu épaisse , & , lorsque la Poire est mûre , de couleur jaunâtre , mouchetée ou quelquefois tachetée de brun , d'autrefois aussi , mais rarement pourtant un peu vermeille. La chair en est tant soit peu frêle & pierreuse , mais pourtant moëlleuse , succulente & d'un goût très agréable & savoureux.

L'arbre donne de fort & bon bois & est fort fertile.

L'espèce , qu'on appelle chés nous la *simple Fondante* ou bien la *simple Poire de Canelle de France* ne diffère de la *Fondante* que nous venons de d'ecrire qu'en ce qu'elle est plus petite.

HOE LANGER HOE LIEVER , ce qui signifie en *François* : le plus longtems le mieux. Cette Poire est de moyenne grandeur , de forme oblongue , tant soit peu

ventruë, diminnant vers la queuë, qui est assés longue, son oeil est peu enfoncé, au reste elle est souvent un peu difforme dans son crû. Sa peau est unie, sa couleur d'un verdâtre pâle ou d'un blanc jaunâtre, lorsque la Poire est mûre. La chair en est fine, tant soit pierreuse, au reste succulente & d'un goût très-agréable & savoureux, quand on la mange à son juste tems, car elle est insipide, lorsqu'elle est trop ou trop peu mûre.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

**CALEBASSE MUSQUÉE.** Cette poire est fort grande, sa forme est fort oblongue, peu ou presque point ventruë; au reste raboteuse & tortuë dans son crû. Sa couleur est de canelle-brun. Lorsque la Poire est bien mûre & qu'elle est venue dans un bon terrain, la chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, assés succulente & d'un goût très-agréable & savoureux. Venue dans un terrain humide & compacte elle est souvent fade & insipide, tout comme il en est de plusieurs autres sortes de Poires fines pour la table.

L'arbre donne de fort & beau bois & est très-fertile. Il reüsit très bien mis en *Espalier*, où le fruit devient assurément infiniment meilleur que sur latige; & on le peut enter sur un sauvageon aussi bien que sur le coignasfier.



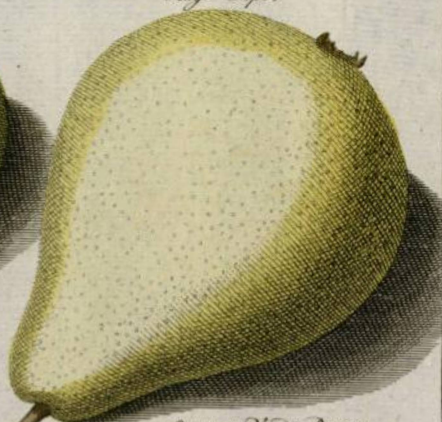
Engelsche Koningin.  
Aug. Sept.



Poire Sans Deau.  
Aug. Septemb.



Witte Princesse Peer.  
Aug. Sept.



Sonder Stieljes.  
Poire Sans Stoppins.  
Sept. Octob.



Orange Verte Rouge  
Aug. Sept.



Muscat Robert.  
jul. August.



Bon-Cretien d'Ele.  
Sept. Oct.



Dorfan.  
jul. Aug.



Bergamotte d'Or.  
Sept. Octob.



Gargonelle.  
jul. August.





## TABLE IV.

**R**EINE D'ANGLETERRE. Cette Poire est passablement grande; sa forme est un peu oblongue, ventruë, & vers la queue un peu plus menuë, mais pas pointuë. Son oeil est enfoncé & sa queue médiocrement longue; mais les Poires, quoique du même arbre, ne sont pas toujours d'une grandeur égale, les unes étant un peu plus courtes, les autres un peu plus longues. La peau en est unie, la couleur, lorsque la Poire est mûre, de citron & mouchetée de mouches fines de couleur de canelle pâle, quelquefois aussi tachetée par-ci & par-là. Sa chair est frêle, pierreuse, mais pourtant assés moëlleuse & remplie d'un jûs agréable & savoureux. C'est une des meilleures sortes de Poires de table dans sa saison; mais à l'exemple de la plûpart de Poires *d'Été* elle est sujette à ne se point conserver longtems.

Ce Poirier est de nature, de porter quelquefois du fruit deux fois par an, il fleurit au mois de *Juillet* pour la seconde fois et son fruit mûrit alors vers le mois d'*Octobre*, mais ces derniers fruits sont ordinairement plus petites et d'un moindre goût que les premiers.

L'arbre donne de bon bois et est fort fertile.

Cette sorte de Poires serà sans doute connuë dans d'au-

tre païs sous quelque autre nom, mais je n'en ai encore pû rien découvrir.

**POIRE SANS PEAU.** C'est une Poire de moyenne grandeur, de forme oblongue, sans être fort ventrue; son oeil est peu ou point enfoncé, sa queue mince & assez longue. Sa peau est belle, unie & extraordinairement mince, d'où elle emprunte aussi son nom, sa couleur d'un jaune pâle tirant sur le verd, & souvent tachetée de petites taches de canelle pâle, quelquefois aussi nuancée du côté exposé au Soleil d'un petit rouge clair. La chair en est tendre, remplie tant soit peu de fines pierres & d'un suc très-agréable, savoureux & d'un goût relevé; ainsi que c'est une des meilleures sortes de Poires d'*Eté* ou d'*Automne*.

L'arbre donne de bon bois, & cette sorte est fort connoissable par ce que les jeunes rejettons croissent pliés vers le bas, comme ceux de la Poire de *Bruxelles*, mais ils sont plus jaunâtres. Au reste l'arbre est fort fertile, lorsqu'il a un peu d'âge.

*Nota:* Dans de bonnes années & dans un bon terrain cette Poire peut devenir souvent plus grande que n'en montre ici la figure.

**PRINCESSE BLANCE.** C'est une Poire assez grande, de forme un peu oblongue, ventruë & plus menue, finissant presque en pointe vers la queue, qui est de moyenne longueur

## DESCRIPTION DES POIRES. TAB. IV. 97

longueur & ordinairement un peu courbée; son oeil n'est point enfoncé. Sa peau est unie & grossière, sa couleur, quand la Poire est mûre, d'un blanc jaunâtre ou verdâtre, marquée partout de petites mouches fines d'un verd pâle tirant sur le brun, quelquefois aussi par-ci & par-là de taches brunes. La chair en est moëlleuse, pierreuse & d'un goût passablement savoureux mais pas fort relevé.

L'arbre donne de bon bois & est assez fertile

**ZONDER ZIELTJES.** C'est une Poire assez grande, sa forme est fort oblongue, allant en pointe depuis son milieu jusques vers la queue, au reste un peu tortuë & angulaire dans son crû. Sa peau est un peu rude, mouchetée & tachetée de couleur de canelle sur un fond verdâtre, de façon qu' étant vue à quelque distance elle paroît toute brune. Sa chair est tant soit peu pierreuse, mais pourtant assez moëlleuse, pleine de jus & d'un goût très-savoureux & agréable, mais elle ne se conserve pas longtemps; elle a un très-petit trognon & est ordinairement sans pépins. C'est de cette dernière propriété qu'elle emprunte son nom, qui signifie en *François*: *sans de petites ames*; le mot de *Zieltje* étant le diminutif du mot *Hollandois* *Ziele*, qui signifie ame.

L'arbre donne de bon bois & est très fertile, quand il a un peu d'âge.

**MUSCAT ROBERT.** Cette Poire n'est pas fort grande

de, sa forme est ronde finissant en courte pointe vers la queue. La peau en est unie, sa couleur jaune, ressemblant beaucoup au *petit Muscât*, à l'exception que le *Robert* est beaucoup plus grand, sa couleur d'un jaune plus haut & quelquefois aussi un peu vermeille. La chair en est tant soit peu pierreuse, mais pourtant moëlleuse, succulente & d'un goût savoureux, doux & fort musqué, mais elle ne se conserve que pendant un tems fort court après sa maturité.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile. Son jeune bois est jaune; & c'est une marque distinctive de cette sorte.

**ORANGE VERTE.** C'est une assez grande Poire, de forme rondelette, un peu aplatie aux environs de l'oeil, qui n'est pas fort enfoncé, & finissant en courte pointe vers la queue, qui n'est pas longue. Sa peau est unie, mais d'une apparence grossière, sa couleur est d'un verd gai tirant en murissant sur le jaune, nuancée quelquefois d'un petit rouge clair, souvent aussi tachetée par-ci & par-là d'un brun noir. La chair en est frêle, mais pleine de jus, & d'un goût très savoureux, doux, tant soit peu musqué, ou pour mieux dire parfumé.

L'arbre donne de bon bois & est très fertile, mais fort sujet au chancre.

**ORANGE ROUGE.** Cette Poire ne diffère en rien de la précédente, à l'exception que du côté exposé au Soleil

Soleil elle est nuancée d'un très-beau rouge comme du corail, & qu'elle a une très-belle aparence. On l'estime aussi un peu plus favoureuse & d'un goût plus relevée. Cette difference est sans dout coufée par la grêfe.

**BON CHRÉTIEN D'ÉTÉ.** C'est une très-grande Poire, sa forme est un peu oblongue, inégale & raboteuse. L'oeil en est fort enfoncé & la queuë assés longue. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, d'un jaune pâle & du coté exposé au Soleil souvent un peu vermeille, quelquefois aussi tachetée par-ci & par-là de noir. Sa chair n'est point frêle, ne fondant pas non plus facilement, mais pourtant assés moëlleuse, pleine de jûs, &, quand elle est bien mûre, d'un goût sucré, relevé & *aromatique*, & en effêt elle a alors le même goût que si elle étoit confite au sucre & aux épices. Les amateurs, qui la connoissent bien, l'estiment une des Poires les plus délicieuses dans sa saison; mais elle n'atteint pas ce goût dans toutes sortes de terres ni d'expositions mais seulement souvent dans un terrain sec, sablonneux & plein de cailloux; & principalement dans un fond rempli de décombres; aussi reüffit-elle le micux derrière les maisons dans les villes.

L'arbre donne de bon bois, mais un peu tortû, courbé & croissant pêle-mêle, il peut devenir fort grand & est tres-fertile, lorsqu'il a un peu d'âge. Mais il ne le faut point enter que sur de bons sauvageons & non pas

sur le coignasfier, & lui faire peu ou point sentir la serpette; autrement on peut être assuré, que ni l'arbre ni les fruits reüssiront. Pour cette raison il n'est pas bon non plus à être mis en *Espalier*, à moins que celui-ci soit fort haut et qu'on laisse assés d'étendue à l'arbre. Voyes encore *Bon Cbrétien d'Automne* et *d'Hiver*.

**PARFUM D'ETE.** Cette Poire n'est pas fort grande, sa forme est d'un rond aplati, comme la *Bergamotte*, avec une queue longue et mince. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, d'un jaune verdâtre. La chair en est un peu frêle, ainsi que c'est une très-bonne Poire d'*Eté*.

L'arbre donne de bon bois et est très-fertile, quand il a un peu d'âge. Il est aparent, que cette Poire a dans d'autres païs aussi d'autres noms, qui ne nous sont pas encore connus, ayant reçu celle-ci sous cette denomination d'*Hollande*.

**BERGAMOTTE DORÉE.** C'est une Poire assés grande, sa forme est d'un rond aplati, comme d'autres *Bergamottes*. L'oeil en est fort enfoncé aussi bien que la queue, qui est longue et mince. Sa peau est rude, de peu d'apparence; sa couleur est d'un brun grisâtre, et souvent plus ou moins tachetée de noir. La chair en est très-frêle, succulente, d'un goût musqué, mais autrement pas fort relevé.

L'arbre



L'arbre donne d'affés bon bois & droit, & est très-fertile, lorsqu'il a un peu d'âge.

**JARGONNELLE.** Cette Poire est affés grande, de forme oblongue, ressemblant un peu à la Poire de *Bruxelles*, mais elle va un peu plus en diminuänt vers la queuë, elle est ausfi un peu plus ventruë, & souvent un peu courbée dans son crû. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, d'un verd pâle ou blanchâtre. La chair en est affés moëlleuse, mais pas d'un goût fort relevé; elle dévient bien vite farineuse; c'est pourquoi cette Poire ne sç'auroit avoir place parmi les bonnes fortes.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.



## TABLE V.

**I**MPERATRICE. (SIMPLE) Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme oblongue, tant soit peu ventruë & finissant en pointe vers la queuë, au reste tortuë & d'un côté ordinairement plus haute que de l'autre. Son oeil est peu enfoncé, & sa queuë mediocrement longue & souvent tortue. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, d'un jaune verdâtre & marquée de petites mouches d'un verd pale ou d'un brun pale, ordinairement aussi tacheté par-ci & par-là de brun, au reste sur l'un des côtés plus ou moins nuancée d'un beau rouge clair traversé souvent de rajjes d'incarnât. La chair en est frêle, mais pourtant pleine de suc, & d'un gout agréable & savoureux.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**EPARGNE.** C'est une grande Poire oblongue, un peu raboteuse & tortue, avec une longue queuë; sa couleur, lorsqu'elle est mûre, est rouge, & d'un côté quelquefois d'un jaune verdâtre. La chair en est frêle, assez succulente, d'un goût passable mais pas fort relevé, & quelquefois aussi un peu apre, de façon qu'elle est plus belle que bonne, & pour cette raison peu digne d'être cultivée.

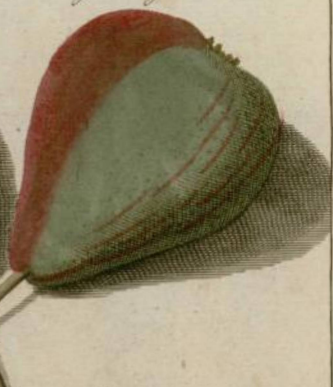
Enkelde Keyserin.  
jul. August.



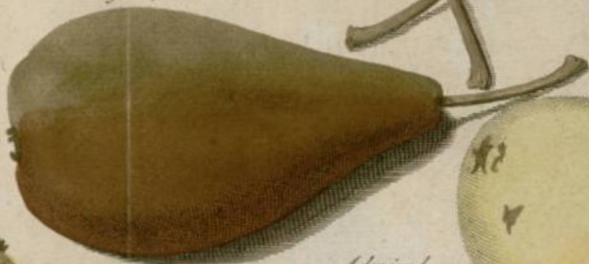
Epargne.  
jul. Aug.



Cuisse Madame.  
jul. Aug.



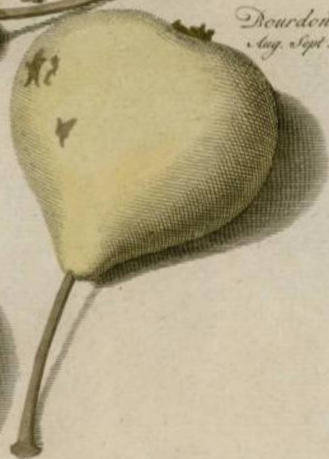
Casfolette.  
Aug. Sept.



Citron de Sirene.  
jul. Aug.



Dourden.  
Aug. Sept.



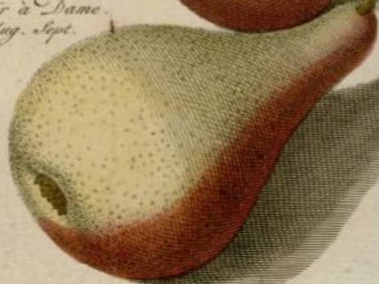
Admiral.  
Aug. Sept.



Muscot-Fleury  
Oct. Nov.



Chair à Dame.  
Aug. Sept.



Frontignac-Deer.  
Aug. Sept.





**CUISSE MADAME.** C'est une affés grande Poire, de forme un peu oblongue, finissant en *Piramide* vers la queue, qui est longue, sans être ventruë. Sa peau est épaisse, sa couleur d'un jaune fort verdâtre, tachetée d'un brun grisâtre, mais du côté exposé au Soleil d'un roux obscur marqué de grosses mouches de couleur brune. Cette Poire ressemble très-fort au *Rouffelet*, soit pour la couleur, soit pour la forme, mais elle est plus grande. Sa chair est tant soit peu frêle & pierreuse, mais pourtant affés moëlleuse, & d'un goût très-savoureux & un peu musqué, de façon que c'est une des meilleures sortes de Poires d'*Eté* dans sa saison.

L'arbre donne de beau bois, il n'est pas hâtif, mais lorsqu'il a un peu d'âge, d'une fertilité extraordinaire.

**CITRON DE SIRENE.** C'est une Poire de moyenne grandeur; sa forme est un peu oblongue, diminuânt un peu vers la queue. Sa peau est unie, sa couleur, quand quand la Poire est mûre, est de citron marquée de petites mouches fines. La chair en est moëlleuse, pierreuse & affés succulente, d'un goût affés savoureux, mais pas fort relevé, &, dès, qu'elle est tant soit peu trop mûre, elle dévient d'abord farineuse, ainsi qu'elle ne seroit pas digne d'être cultivée, n'étoit sa précocité, qui fait que c'est un des Poires d'*Eté* le premier mûres, venant ordinairement avec le *petit Muscât* dans un même tems.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**CASSOLETTE.** Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme assés longue, diminuänt vers la queue. Sa peau est tant soit peu rude, de couleur brune ou grisâtre sur un fond verd, devenant en mürissant un peu jaune. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue & d'un goût très-savoureux, mais elle est sujette à devenir blette en dedans presque aussitot qu'elle devient mûre & mangeable, ce qui en diminue beaucoup le prix & la fait estimer très-peu.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile

**BOURDON.** Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme rondelette, un peu plus longue & pointuë, vers la queue qui est assés longue; son oeil est peu enfoncé; sa peau est unie, de couleur jaunâtre, quand la Poire est mûre. La chair en est moëlleuse, succulente, d'un goût très-savoureux & fort musqué; ayant beaucoup de ressemblance avec le *Muscät Robert*, tant pour le goût que pour la forme, à l'exception que le *Bourdon* a la queue un peu plus longue, & que sa peau est rarement vermeille. Au reste cette Poire veut être cueillie justement à son tems; puisque, restant trop longtems à l'arbre, elle devient noiratre en dedans, ou farineuse & insipide.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**AMIRAL.** Cette Poire est assés grande, de forme plus plate que longue. Quand elle est mûre, sa couleur est

est ordinairement d'un rouge brun, quelquefois aussi grisâtre. La chair en est moëlleuse & d'une saveur agréable, lorsqu'elle est venue dans un bon terrain.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**MUSCAT FLEURI.** C'est une petite Poire, de forme rondelette, finissant en courte pointe vers la queue, qui est fort longue à proportion du fruit; son oeil est peu enfoncé; sa peau est unie, sa couleur est pour la plupart d'un rouge brun ou obscur, mais du côté exposé au Soleil quelquefois un peu jaunâtre. La chair en est moëlleuse, d'un goût piquant & très-favoureux. Il ne faut point confondre cette sorte avec la *Rouffeline* ni avec le *Rouffélet*, à qui elle ressemble beaucoup au premier coup d'oeil, mais elle a la queue beaucoup plus longue.

L'arbre donne de fort & bon bois & est fort fertile.

**CHER A DAMES.** C'est une Poire de moyenne grandeur, de forme un peu oblongue, diminuant beaucoup vers la queue, & un peu aplatie vers l'oeil, qui n'est pas fort enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, jaunâtre & nuancée sur l'un des côtés d'un beau rouge, ayant beaucoup de rapport avec le fameux *Rouffélet*. La chair en est moëlleuse, un peu pierreuse, succulente, & d'un goût très-favoureux & agréable; par conséquent elle mérite d'être cultivée comme une Poire d'Été, d'autant plus qu'elle ne devient pas

facilement blette, (à quoi pourtant la plupart des Poires d'Été sont sujettes), que l'arbre est fort fertile & qu'il donne de bon bois.

Je suis en doute, si cette Poire n'est pas de la même espèce que celle à qui l'on donne dans ce païs-ci le nom de *Roode Wangetjes*, ce qui pourtant doit être encore examiné de plus près.

**POIRE DE FRONTIGNAC.** Cette Poire est passablement grande, de forme un peu oblongue, diminuant vers la queue, sans être fort ventrue. Sa peau est unie, sa couleur d'un roux pâle & brun. La chair en est moelleuse & assés succulente, mais point d'un goût fort relevé.

L'arbre donne de très-bon bois & est passablement fertile.

*Nota:* Il est tres-possible, que cette Poire porte ailleurs quelque autre nom, mais non obstant toutes nos peines nous ne l'avons jusques ici pû découvrir; & nous avons reçû cette Poire sous la dénomination susdite.





*Gefegende Peer.  
Belle Fertile.  
Sept. Oct.*

*Graanaat Peer.  
Aug. Sept.*

*Poire d'Angleterre.  
Engelle Baurre.  
Sept. Oct.*

*Poire Sans Peau d'Automne.  
Oct. Nov.*

*Lang-kaart.  
Oct. Nov.*

*Rousseline.  
Oct. Nov.*

*Marquise.  
Oct. Nov.*

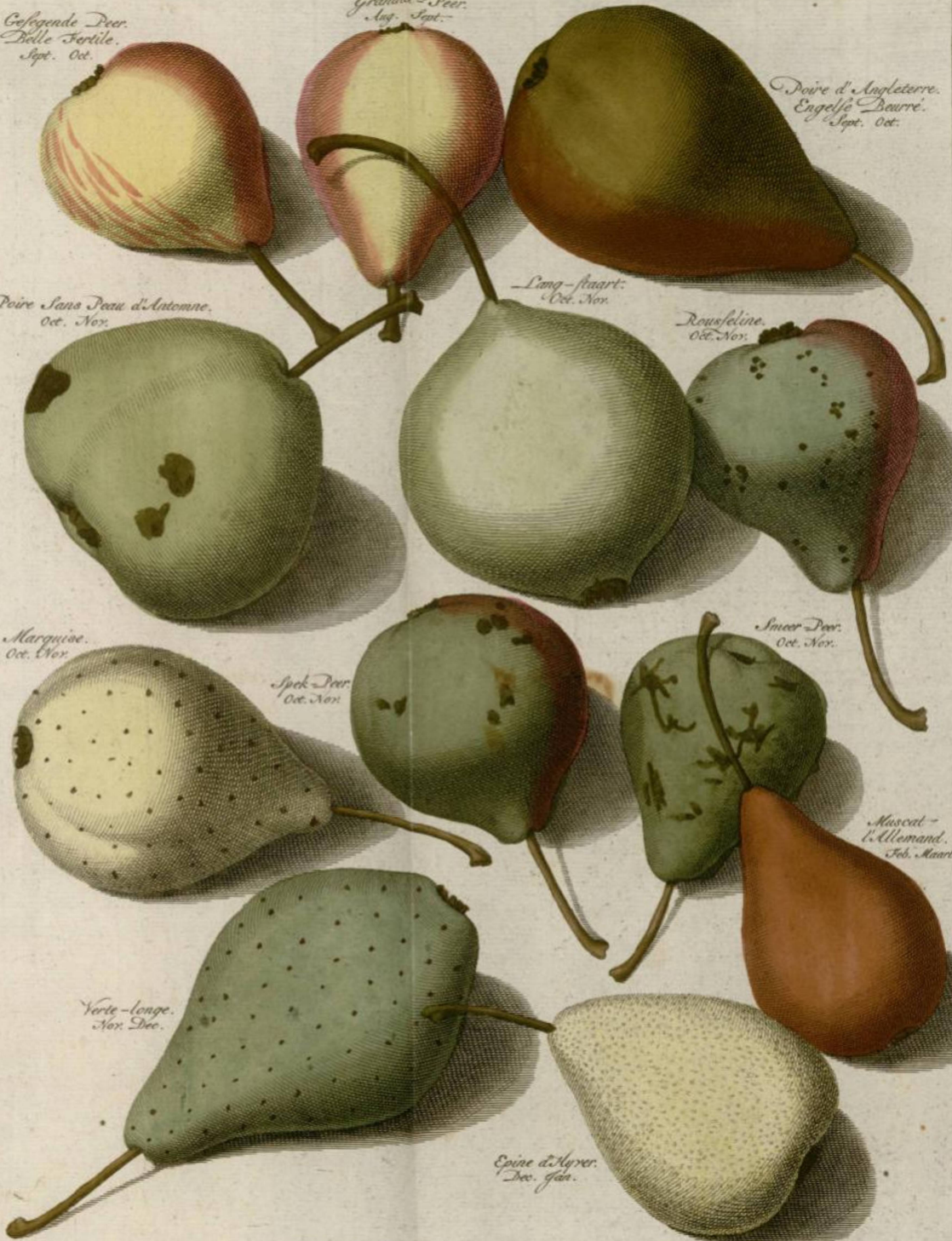
*Spek Peer.  
Oct. Nov.*

*Suicer Peer.  
Oct. Nov.*

*Muscad-  
l'Allemand.  
Feb. Mart.*

*Verte-longe.  
Nov. Dec.*

*Epine d'Hyver.  
Dec. Jan.*





## TABLE VI.

**B**ELLE FERTILE, en *Hollandois* GEZEEGEN-DE PEER. C'est une petite Poire, courte, finissant courte pointe vers la queue, qui est de moyenne longueur, sans être beaucoup ventruë; ayant quelque ressemblance avec le *Muscât Robert*, mais ce n'est pourtant point la même sorte, comme bien des personnes le pensent; car elle n'est point aussi ronde, & elle n'a non plus la pointe si courte, ni le goût aussi musqué que le *Muscât Robert*, aussi en differe-t-elle beaucoup par raport au bois. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, jaunâtre & d'un des côtés ordinairement vermeille. La chair en est moëlleuse, tant soit peu pierreuse, assés succulente, & d'une saveur agréable, mais cette Poire ne se conserve pas longtems, & dévient bientôt farineuse.

L'arbre donne de bon bois, & est d'une fertilité extraordinaire; c'est de cette qualité aussi que la Poire a reçu son nom.

**GRENADE.** Cette Poire n'est pas fort grande, sa forme est un peu oblongue finissant vers la queue, qui est de moyenne longueur, en courte pointe, ressemblant

beaucoup au *Sukerey gris*, soit pour la forme, soit pour la grandeur. Sa peau est unie de couleur jaunâtre & d'un côté ordinairement un peu vermeille. La chair en est moëlleuse, tant soit peu pierreuse, & par-ci & par-là de couleur de sang, dont la Poire tire aussi son nom; au reste la chair est d'un goût savoureux assez agréable mais pourtant pas fort relevé.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**POIRE D'ANGLETERRE.** C'est une assez grande Poire, de forme oblongue, finissant en *Piramide* vers la queue, qui est assez longue, sans, être fort ventruë. Son oeil est petit & presque point enfoncé. Sa peau est un peu rude fort, marquée de petites mouches brunes sur un fond jaune verdâtre, ainsi que vuë à une petite distance elle paroît brune & de peu d'apparence. La chair en est un peu pierreuse, fondant sur la langue, remplie de jus, & d'un goût très-agréable & savoureux; mais cette Poire ne se conserve pas longtems, devenant bientôt blette.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**POIRE SANS PEAU D'AUTOMME.** C'est une assez grande Poire, de forme rondelette, un peu plate près de l'oeil, qui est grand & peu enfoncé, un peu plus menuë vers la queue, qui est assez longue; quelquefois

quelques fois aussi un peu angulaire & tortue. Sa peau est belle, & unie & mince ; sa couleur, quand la Poire est mûre, est d'un verd pâle tirant sur le jaune, ayant quelquefois par-ci & par-la quelques grandes taches d'un brun pâle. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, remplie de jûs & d'un goût très-favoureux & agréable.

L'arbre donne de fort & beau bois, & est très-fertile.

Cette Poire est peu connue dans ce païs-ci ; elle est originaire de *Savoie* ou proprement des *Vallées*. Son *Altesse Madame la Princesse Douairiere* d'ORANGE l'a reçue sous cette dénomination de *Tournai*, il y a quelques ans, parmi d'autres excellentes sortes de Poires. Au reste elle a beaucoup de rapport avec la *Lansac*, ainsi qu'il me parôit que c'est une même sorte.

**LONGUE QUEUE.** Cette Poire est de moyenne grandeur, & de forme *sphérique* ; son oeil n'est point enfoncé, & sa queue est mince & fort longue, & c'est de quoi elle a reçu son nom. Sa peau est unie ; sa couleur, quand la Poire est mûre, est d'un jaune verdâtre. La chair en est tant soit peu frêle & pierreuse, ayant peu de suc & étant d'un goût fade ; de façon que cette Poire n'est point digne d'occuper une place parmi les bonnes sortes.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**ROUSSELINÉ.** Cette Poire est ainsi nommée pour sa grande ressemblance avec le *Rouffelès*. Elle est de moyenne grandeur, tant soit peu oblongue, ventruë, finissant en pointe vers la queue, qui est assez longue, & un peu jaunâtre du côté de l'oeil, qui n'est point enfoncé. Sa peau est unie, sa couleur, quand la Poire est mûre, d'un jaune verdâtre, & d'un des côtés nuancée d'un rouge obscur, souvent aussi marquée par-ci & par-là de mouches ou taches noires ou d'un brun obscur. La chair en est un peu frêle & pierreuse, pourtant assez succulente, & d'un goût savoureux; sucré & tant soit peu parfumé, lorsqu'elle est venue dans un bon terrain.

L'arbre donne de fort & beau bois & est très-fertile.

Il ne faut point confondre cette sorte avec le *Muscât fleuri*, à qui elle ressemble beaucoup au premier coup d'oeil, principalement pour la couleur.

**MARQUISE.** C'est une assez grande Poire, de forme un peu oblongue, assez ventruë, finissant en pointe vers la queue, qui est assez longue; elle est un peu aplatie près de l'oeil, qui est petit & peu ou point enfoncé, au reste elle est ordinairement un peu tortuë & inégale dans son crû. Sa peau est unie, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, jaunâtre, marquée de petites mouches fines de canelle pâle, souvent aussi tachetée par-ci & par-là de cette même couleur, et quelquefois d'un des côtés un peu nuancée de rouge. La chair en est un peu frêle et pierreuse,

reuse , mais en même tems moëlleuse et assés succulente , et d'un goût sucré , savoureux et agréable , lorsque la Poire est venue dans un bon terrain , mais venant dans un fond humide et compacte , la chair en est dure , sèche , fort pierreuse et d'un goût peu appétissant. Au reste cette Poire reussit également bien sur latige que mise en *Espalier* mais elle doit être entée sur un sauvageon et point sur le coignassier.

L'arbre donne de bon bois et est fort fertile.

**POIRE DE LARD** , en *Hollandois* SPEK-PEER. Cette Poire est de moyenne grandeur , de forme ronde , finissant en courte pointe vers la queuë , qui est assés longue. Son oeil est peu ou point enfoncé. Sa peau est unie , sa couleur , quand la Poire est mûre , verdâtre et d'un des côtés ordinairement nuāncée d'un rouge brun , souvent aussi marquée par-ci et par-là de taches d'un brun noir. La chair en est tant soit peu pierreuse , mais assés moëlleuse et succulente ; son gout n'est pas fort relevé , mais ordinairement fade. C'est pourquoi cette Poire ne mérite d'être placée que parmi les fortes les plus communes.

L'arbre donne de bon bois est très-fertile.

**Poire DE GRAISSE** , en *Hollandois* SMEER-PEER. Cette Poire n'est pas fort grande ; sa forme est oblongue , finissant vers la queuë en *Piramide*. Son oeil est petit

& fort enfoncé. Lorsque la Poire est mûre, elle est de couleur verdâtre & tachetée ordinairement de brun noir. Sa chair est tant soit peu pierreuse, assez moëlleuse, d'un goût un peu *epicé* mais pas fort relevé. C'est pourquoi cette Poire ne mérite place que parmi les communes fortes.

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile.

**VERTE LONGUE.** C'est une fort grande Poire, de forme oblongue, allant en diminuënt depuis son milieu jusques vers la queue ainsi qu'un peu vers l'ocil, qui est peu ou point enfoncé. Sa peau est unie & de couleur verte, même lorsqu'elle est mûre & mangeable, & c'est de là qu'il lui est venu son nom. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, pleine de jûs, & d'un goût très-savoureux et agreable, lorsqu'elle est venue dans un terrain sec & chaud, mais venant dans un terrain humide & compacte, elle dévient fade et insipide et est alors de peu de valeur.

L'arbre donne de fort et beau bois et est extraordinairement fertile.

**EPINE D'HIVER.** C'est une assez grande Poire, de forme tant soit peu oblongue, allant vers la queue en *Piramide*, sans être ventrue. Sa peau est unie, sa couleur d'un verdâtre pâle tirant sur le jaune, et marquée partout



partout de grosses mouches d'un brun pale ou verdâtre. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, succulente & d'un goût très-favoureux & relevé, lorsque la Poire est venue dans un terrain bon & léger & qu'elle a eû une bonne exposition, mais venant dans une terre humide & pesante, son goût est ordinairement fade & insipide.

L'arbre donne de bon bois garni d'éperons pointus comme des épines; c'est de cela aussi que cette Poire a recû son nom. Au reste l'arbre est fort-fertile, & réussit également bien enté sur un sauvageon ou sur le coignassier, sur la tige aussi bien qu'en *Espalier*; mais cette dernière exposition lui est la plus favorable.

**MUSCAT L'ALLEMAND.** Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme tant soit peu oblongue, allant en diminuant vers la queue. Sa peau est unie, de couleur de canelle, & du côté exposé au Soleil ordinairement vermeille. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, d'un goût agréable, savoureux & un peu musqué, lorsque la Poire est venue dans un bon terrain.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.



## TABLE VII.

**B**EURRE GRIS. C'est une affés grande Poire, de forme un peu oblongue, sans être fort ventruë, au reste un peu raboteuse & inégale, & souvent un peu tortuë. Sa peau est rude et très-mince, sa couleur d'un gris jaunâtre. La chair en est moelleuse, très succulente, fondant sur la langue comme du beurre; et c'est de cette dernière qualité que cette Poire a reçu son nom. Le goût en est très-favoureux et relevé; et bien des personnes la tiennent pour la plus favoureuse de toutes les Poires, de façon que, si cette Poire se trouvoit dans toutes les différentes saisons on se passeroit aisément de toutes les autres sortes.

L'arbre donne du bois fort mais souvent tortu, il est fort fertile, mais extraordinairement sujet au chancre.

Le *Beurré verd*, qu'on trouve spécifié dans quelques catalogues, n'est aucune autre sorte que celle, dont nous venons de parler, mais sa couleur est plus verte et son goût n'est pas aussi appétissant que celui du *Beurré gris*. Au reste il n'y a aucun doute, que cette différence ne provienne de l'arbre sur lequel cette Poire a été gréée.

**BEURRE ROUGE.** Cette Poire ne diffère en rien du *Beurré gris* que dans la couleur, qui est d'un brun

*Bourré Gris.  
Grande Boter-Pear.  
Octob. Nov.*



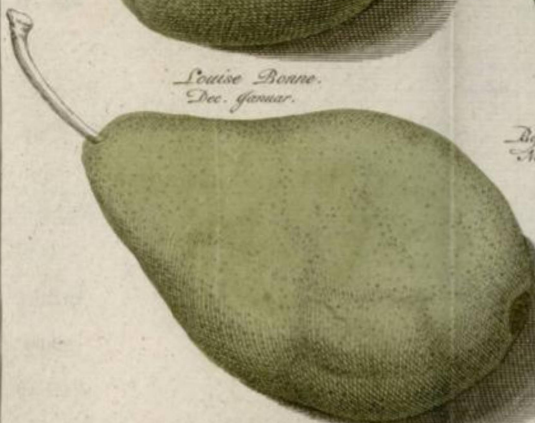
*Ambrette d'Hyver.  
Dec. Janvier.*



*Chasfery.  
Dec. Jan.*



*Louise Bonne.  
Dec. Janvier.*



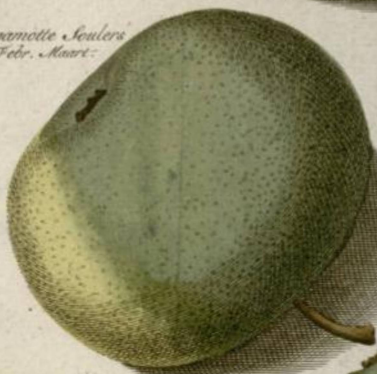
*Dofy d'Hyver.  
Nov. Dec.*



*Louise Bonne-Pear.  
Jan. Febr.*



*Dempette Seulers.  
Febr. Mars.*



*Angélique de Bourdeaux.  
Febr. Mars.*



*Winter-Sukbery.  
Januar. Febr.*



*Martin Sec d'Hyver.  
Dec. Janvier.*





roussâtre , et vraisemblablement la gréfe ferà encore la cause de ce changement. Plusieurs personnes pourtant tiennent cette sorte pour la plus appetissante de tous les *Beurrés*. Au reste les *Beurrés* rouges reussissent fort bien sur la tige , mais déviennent meilleures en Espalier ; ils reussissent encore aussi bien sur le *coignasfier* que sur le *sauvageon* ; et l'on trouve , que ceux , qui proviennent du *coignasfier* , sont toujours un peu plus rouffes que les autres.

**CHASSERY.** Cette Poire est de moyenne grandeur , sa forme est entièrement ovale ; son oeil , qui est petit , & sa queue , qui est assés longue , ne sont du tout point enfoncés. Sa peau est tant soit peu rude & épaisse ; sa couleur , quand la Poire est mûre , d'un jaune verdâtre , tachetée de grosses mouches brunes. La chair en est moëlleuse fondant sur la langue , succulente , & d'un gout très-favoureux & relevé , quand la Poire a eu un bon fond & une bonne exposition , mais cruë dans une terre humide & compacte elle ne vaut rarement grande chose , puisqu' alors elle est ordinairement petite & d'un goût fade. Au reste elle reussit aussi bien sur la tige qu'en Espalier , mais de la dernière manière elle devient incomparablement meilleure.

L'arbre donne de fort & bon bois & est très-fertile.

**AMBRETTE.** Cette Poire est de moyenne grandeur , de forme presque ronde ; son oeil n'est point enfoncé ,

& sa queuë est courte. Sa peau est ordinairement un peu épaisse & rude, sa couleur est, comme celles des *Reinettes grises*, d'un brun rousâtre, mais dans une terre légère & sèche un peu plus pâle ou blanchâtre que dans un fond humide. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, & d'un goût très-favoureux, sucré & tant soit peu musqué, lorsque la Poire est bien mûre. C'est alors sans contredit une des meilleures sortes de Poires dans sa saison. Mais, pour parvenir à cette perfection, elle doit indispensablement croître dans un fond bon, sec et léger, car elle reste insipide croissant dans une terre humide & compacte. Au reste elle réussit aussi bien entée sur un *sauvageon* que sur un *coignassier*, ainsi que sur une haute tige aussi bien que sur une basse. L'*Espalier* lui convient très-bien.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile. Le bois en est un peu épineux semblable à celui de l'*Epine d'Hiver*.

LOUISE BONNE. C'est une assez grande Poire, de forme un peu oblongue & raboteuse, ressemblant beaucoup, quant à la forme, à la *St. Germain*, mais elle est ordinairement un peu plus ventruë. Son oeil est peu enfoncé, & sa queuë est courte, épaisse & courbée. Sa peau est unie, sa couleur verte, &, lorsque la Poire mûrit & qu'elle devient mangeable, tirant un peu sur le blanc. La chair en est très-moëlleuse, fondant sur la langue,

gue, succulente, & d'un goût agréable, doux & savoureux, quand la Poire est venue dans un fond bon & sec; dans une terre humide & compacte elle dévient à la vérité plus grande, mais son goût en revanche est fade & insipide. L'*Espalier* lui convient très-bien.

L'arbre donne de bon bois & est extraordinairement fertile.

**BÉSY D'HERY.** Cette Poire est de moyenne grandeur; sa forme est presque d'une rondeur convexe; son oeil n'est du tout point enfoncé non plus que la queue, qui est très-longue & mince. Sa peau est unie; sa couleur, lorsque la Poire est mûre, d'un blanc verdâtre, ou d'un verd tout pâle. Dans ce pays-ci la chair en est frêle, un peu sèche & d'un goût très-chétif. C'est pourquoi on n'employe cette Poire, pas même celles, qui croissent aux environs de *Paris*, que pour être étuvée, à quoi on la juge très-bonne.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**LOUWTJES-PEER.** Cette Poire n'est pas fort grande, sa forme est assez oblongue, pointue vers la queue, sans être ventruë. Sa peau est un peu rude, de couleur grise ou d'un brun pâle, comme la *Poire de Roseau*; en mûrissant elle dévient un peu jaunâtre. Cette Poire n'est pas bonne à être mangée crüe, mais c'est une des meil-

lèvres sortés pour la cuisine; devenant rouge, quand elle est étuvée tout comme la *Kampet-Venus*.

L'arbre donne de bon bois, devient grand & est extraordinairement fertile, ce qui le rend d'autant plus digne d'être cultivé.

**BERGAMOTTE SOULERS.** C'est une Poire assez grande, de forme ronde & plate, mais pas tant aplatie que la *Bergamotte d'Automne*. Son oeil est un peu enfoncé, ainsi que sa queue, qui à proportion de la grandeur du fruit, n'est pas fort longue. Sa peau est de couleur jaune tirant sur le verd & marquée de mouches & taches fines de couleur brune. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, succulente, & d'un gout sucré et savoureux; lorsque la Poire est venue dans une terre bonne et légère.

L'arbre donne de bon bois et est passablement fertile.

**ANGELIQUE.** Cette Poire peut devenir fort grande, lorsqu'elle croît dans un bon terrain, autrement elle ne devient que médiocrement grande. Pour ce qui regarde sa forme, elle a le ventre rond, finissant vers la queue, qui est très-longue; tant soit peu en coupe pointe. Son oeil est médiocrement enfoncé. Lorsque la Poire est mûre, sa couleur est d'un verd jaunâtre, mouchetée de mouches fines et brunes, et souvent aussi un peu nuancée d'un roussâtre pâle du côté exposé au Soleil. La chair



chair en est un peu frêle, d'un goût sucré & savoureux; quand la Poire est bien mûre; ce qui ne lui arrive dans ce pays-ci jamais ou au moins très-rarement, quelque bon que soit l'*Espalier*, où elle est placée. Par conséquent il n'est pas à propos de la cultiver, à moins que ce ne soit dans un terrain avantageux & dans une bonne exposition.

L'arbre donne de beau bois & est fort fertile.

**MARTIN SEC D'HIVER.** Cette Poire est de moyenne grandeur; sa forme n'est pas fort oblongue, mais un peu ventruë, allant en diminuânt vers la queue, qui n'est pas longue. Sa couleur est d'un côté d'un brun verdâtre ou grisâtre, & de l'autre nuâncée de roux; ayant beaucoup de rapport avec le *Rousset*, soit pour la forme, soit pour la couleur, mais elle est ordinairement plus grande. La chair en est frêle, mais assez moëlleuse, d'un goût très-agréable, savoureux & tant soit peu parfumé, lorsqu'elle a crû dans un bon terrain & dans une bonne exposition, & qu'elle a été entée sur un *sauvageon*, puisqu'entée sur le *coignassier* elle dévient souvent fort pierreuse.

L'arbre donne de beau bois & est très-fertile.

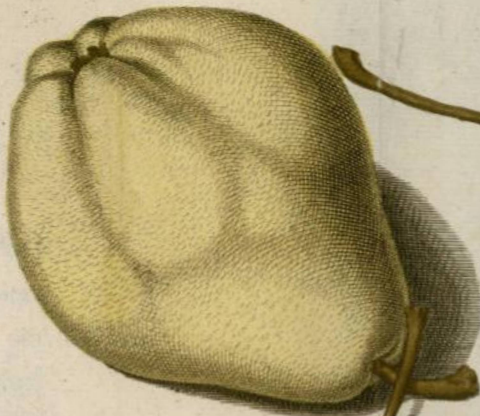
**SUKEREY (WINTER-)** Cette Poire est de moyenne grandeur, de forme rondelette, finissant vers la queue en courte pointe; son oeil n'est point enfoncé. Sa peau

est un peu rude; sa couleur, lorsque la Poire est mûre, d'un verd jaunâtre, & tachetée partout de grosses mouches & taches brunes, de façon qu'elle paroît un peu grisée ou brune; ressemblant au premier coup d'oeil beaucoup à l'*Angélique*, avec cette différence, que la *Winter-Sukerey* est un peu plus petite, son oeil point enfoncé, & la queuë plus courte. La chair en est frêle, assés succulente, & d'un goût sucré passablement savoureux, lorsque la Poire a crû dans un bon terrain sec; autrement elle est un peu dûre & insipide.

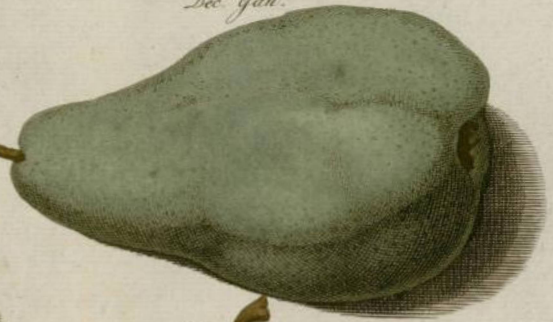
L'arbre donne de bon bois & est très-fertile, aussi bien sur la tige que mise en Espalier.



Besly de Chaumontel.  
Febr. Maart.



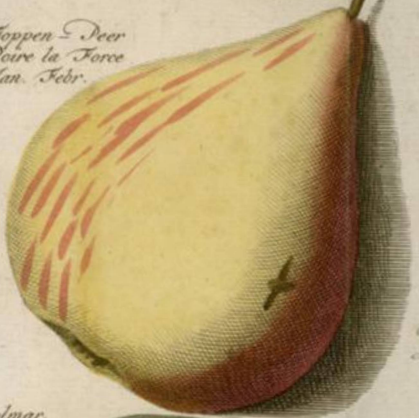
St. Germain.  
Dec. Jan.



Bergamotte d'Hyver  
Winter-Bergamotte.  
Febr. Maart.



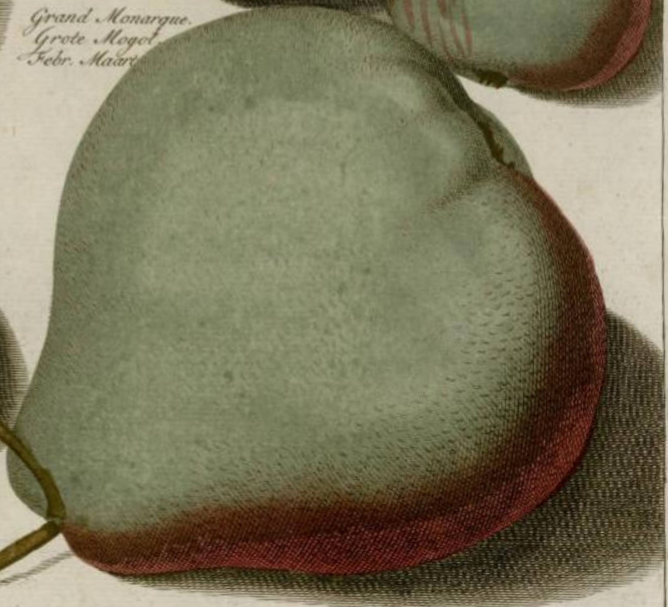
Toppen-Deer  
Doux la Force  
Jan. Febr.



Rousselle d'Hyver.  
Winter-Rousselle.  
Jan. Febr.



Grand Monarque  
Grote Mogel.  
Febr. Maart.



Colmar.  
Incomparable  
Jan. Febr.





## TABLE VIII.

**B**ESY DE CHAUMONTEL. C'est une Poire fort grande, sa forme est oblongue, quoique l'on en trouve sur le même arbre les unes plus courtes d'autres plus longues, au reste un peu raboteuse & du côté de l'oeil, qui est fort enfoncé, ordinairement un peu angulaire ou pleine de sillons; sa queue n'est pas longue; sa peau est rude, marquée de fines mouches ou taches de couleur de canelle sur un fond jaunâtre, & d'un des côtés quelquefois un peu nuancée de couleur roussâtre ou pourpre, ayant beaucoup de ressemblance, quant à la forme, avec le *Bon Chrétien*, mais étant plus petite. La chair en est assez moëlleuse, fondant sur la langue, &, lorsque la Poire est bien mûre, d'un goût agréable & savoureux, de façon qu'on la tient après la *Colmar* pour une des meilleures sortes de Poires d'*Hiver* tardives, qui sont connues aujourd' hui; mais sa bonté dépend beaucoup & du terrain & de l'exposition; elle réussit très-bien étant mise en *Espalier*.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**SAINT GERMAIN.** Cette Poire est assez grande, de forme assez oblongue, sans être ventruë, & ordinairement

un peu raboteuse & tortuë dans son crû. Sa queue est courte & son oeil peu enfoncé; au reste ces Poires; quoique d'un même arbre, ne sont pas toujours égales dans leur forme. La peau en est rude & de grossière apparence, mais point épaisse, sa couleur est verte, devenant jaunâtre en mûrissant, & mouchetée de brun. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, pleine de suc, & d'un goût très-favoureux & relevé, étant venue dans un bon terrain sec et dans une bonne exposition, puisque dans une terre humide & compacte le fruit en est ordinairement fade & insipide. Pour en tirer de bon fruit, il la faut mettre en *Espalier* & dans une bonne exposition (*au Suid-Est ou au Sud.*)

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

La *St. Germain jaune* ne diffère en rien de la précédente, hormis que sa couleur est un peu plus jaunâtre; différence sans doute causée par la grêse.

**POIRE LA FORCE**, en *Hollandois* **FOPPEN-PEER**. Cette Poire est passablement grande, grosse & un peu oblongue, finissant en pointe du côté de la queue, qui est assés longue. Lorsque la Poire est mûre, sa couleur est jaune, d'un côté souvent un peu vermeille & de fort belle apparence. Cette Poire n'est pas bonne à être mangée crue, mais c'est une des meilleures sortes pour étuver; étant de couleur rouge, lorsqu'on la prépare de cette façon. C'est pourquoi elle mérite d'être cultivée.

L'arbre

L'arbre donne de bon bois & est très-fertile, ce qui fait qu'il ne dévient ordinairement pas fort grand.

La *Poire la Force rouge* ne diffère de l'autre qu'en ce qu'elle est nuancée d'avantage & d'un plus beau vermillon, différence qui n'a d'autre cause que la nature diverse des branches, sur les quelles on les a entées, ainsi que l'exposition.

**KAMPER-VENUS.** Cette Poire ressemble presque entièrement à la précédente, mais sa forme est plus courte & sa couleur n'est ordinairement pas d'un si beau jaune ni d'un si beau vermillon. Elle n'est pas non plus bonne à être mangée cruë, mais excellente pour étuver, étant de couleur rouge, lorsqu'elle est préparée de cette façon.

L'arbre donne de bon bois, est fort fertile & peut devenir grand.

**BERGAMOTTE D'HIVER.** Cette Poire dévient fort grande, ressemblant beaucoup, soit pour la couleur, à la *Bergamotte d'Été ou d'Automne*, mais sa queue est plus longue, & cette Poire est ordinairement plus grande, & pas entièrement si aplatie. La chair en est moëlleuse, succulente & fondant sur la langue, mais non pas aussi savoureuse que l'est celle de la *Bergamotte d'Automne* ou de la *Craffane*.

L'arbre donne de bon bois & est assés fertile.

**ROUSSELET D'HIVER.** Cette Poire est de moyenne grandeur, tant soit peu oblongue, ressemblant beaucoup, soit pour la forme, soit pour la grandeur, au *Martin sec*, de façon que bien des personnes croient, que c'est une même sorte, mais elle en diffère en bien des parties, comme dans la queue, que le *Rouffélet* a plus longue, dans la couleur, ainsi que dans le goût. La peau en unie, sa couleur, lorsque la Poire est mûre, d'un jaune verdâtre & quelquefois un peu vermeille, mais jamais aussi roussâtre ou rouge brune que l'est celle du *Martin sec*. La chair en est un peu pierreuse, pourtant assez moëlleuse, pleine de jûs, & d'un goût tres sucré et savoureux quand la Poire est venue dans un bon fond autrement elle a le gout fade & sauvage.

L'arbre donne de bon bois & est fort fertile.

**COLMAR.** C'est une assez grande Poire, de forme un peu oblongue, sans être ventruë, un peu aplatie aux environs de l'oeil, qui est grand & un peu enfoncé, allant en diminuant vers la queue, qui est courte & mince, au reste inégale ou raboteuse & tortue. Sa forme varie cependant beaucoup, puisque quelques Poires, quoique d'un même arbre, sont plus courtes & aplaties, et d'autres un peu plus oblongues. Sa peau est unie et mince; lorsque la Poire est mûre, sa couleur est d'un jaune verdâtre et marquée de mouches fines. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, succulente, et d'un goût



goût extraordinairement savoureux et agréable, quand elle est venuë dans un bon fond, ainsi que cette Poire peut passés avec raison pour une des meilleures Poires d'Hiver. De plus ces Poires ont cette bonne qualité, qu'elles ne mûrissent pas toutes à la fois, mais l'une après l'autre, de façon qu'on en peut manger pendant l'espace de deux à trois mois, sçavoir du mois de *Decembre* jusqu'au *Mars*; aussi, une fois mûre, elle ne se corrompt pas si vite, mais reste longtems dans cet état, sans pourrir & sans perdre son goût. Mais pour aquerir cette bonne qualité, elle doit être cultivée dans un bon terrain & être mise en *Espalier* dans une bonne exposition, autrement elle dévient dans notre païs souvent fade & insipide, tout comme plusieurs autres sortes étrangères & fines.

L'arbre donne de bon bois & est passablement fertile, lorsqu'il a un peu d'âge.

GRAND MONARQUE, en *Hollandois* GROOTE MOGOL. Cette Poire peut devenir très-grande & peut-être la plus grande de toutes les autres sortes, mais quelquefois elle reste plus petite. Sa forme est ronde, grosse, souvent aussi un peu inégale ou raboteuse, finissant vers la queuë en courte pointe. Sa peau est unie, épaisse & de grossière aparence. Lorsque la Poire est mûre, sa couleur est d'un verd pâle, quelquefois aussi, mais rarement, un peu vermeille. La chair en est grossière & pierreuse. Cette Poire n'est pas bonne non plus à

être mangée cruë, mais étuvée & rotie elle est excellente & une des meilleures, d'autant plus qu'elle est grande, par conséquent qu'il n'en faut que très peu pour remplir la marmite.

L'arbre donne de bon, fort & gros bois & est très fertile, par conséquent digne d'Être cultivé, d'autant plus que son fruit est grand & de belle aparence, & qu'il n'en faut que très-peu pour remplir un plât ou un panier.

*Nota:* Il ne faut point confondre cette Poire avec la *Gratiolle d'Hiver*, comme le font bien des gens; ces deux sortes étant tres-differentes dans leur forme, puisque la *Gratiolle d'Hiver* est plus oblongue, plus raboteuse & que sa pointe n'est point aussi courte, ressemblant au reste beaucoup au *Bon Chrétien d'Hiver*. C'est ||encore une bonne Poire pour étuver.



# R E M A R Q U E.

**A**près avoir achevé la Description des POMMES & des POIRES, nous allons donner les deux Tables *Sinonimes*, nécessaires, non seulement pour pouvoir trouver chaque sorte à sa place sous son nom ordinaire, mais encore sous la dénomination qu'elle a dans d'autres Païs; ce qui ne sçauroit être que d'une grande utilité, de sçavoir tous leurs noms *Sinonimes*, autant qu'ils nous sont connus.

Nous avons marqué dans les Planches auprès de chaque sorte *l'Époque* de sa maturité; entendant par là le tems que le fruit dévient mangeable, soit cueilli de l'arbre, comme les fruits *d'Été*, ayant reposé quelque tems après avoir été cueilli, comme les fruits *d'Automne* & *d'Hiver*.





## TABLE SINONIME

D E S

## P O M M E S.

DONT ON VIENT DE FAIRE LA  
DESCRIPTION.

A.	Pag.	C.	Pag.
<b>A</b> <i>Agt</i> , voyés Kroon-appel.		Calville blanche d'Ete.	13
<i>Aagt</i> ( <i>Engelse</i> ), voyés Kroon-appel.		Calville blanche d'Hiver.	Calville
<i>Aagte</i> ( <i>Enkhuifer</i> ), voyés Enkhuifer Appel.		blanche à côtes.	66
Angelier-appel.	61	Calville rouge d'Ete.	12
<i>Anys-appel</i> , voyés Fenouillet.		Calville rouge d'Automne.	Herff-
Apis, Pomme d'Apis.	68	Present.	Gelders Present.
Apis rouge.	68	Calville rouge d'Hiver.	Sanguinole.
Aurca libertas.	55	Calville Sanguinole.	Calville mus-
		quée.	Calville rouge en dedans &
		en dehors.	62
<b>B.</b>		Calville d'Automne rayée.	Framboos-
<i>Bardin</i> , voyés Courtpendû.		appel.	16
<i>Bastaard-kroon</i> , voyés Kruis-appel van Gelder.		<i>Caractere</i> ( <i>Pomme de</i> ) voyés Drap d'or.	
Bellefleur. Bellefleur longue. Bellefleur double.	46	Caroline Angloise. Karlyn-appel. Present Royal d'Ete.	15
<i>Bellefleur</i> ( <i>Reinette</i> ), voyés Pomme Madame.		Citron d'Ete ou hatif.	Tafel-appel.
<i>Bellefleur ronde</i> , voyés Pomme Madame.		Citron d'Hiver.	Limoen-appel.
<i>Bellefleur douce</i> , voyés Passe Pomme.		<i>Couleur de chair</i> , voyés Kroon-appel.	
<i>Binder-zoet</i> , voyés Zoete Holaart.		Courtpendû gris.	Reinette-Courtpendû.
<i>Blanche douce</i> , voyés Silverling.		Bardin.	Pomme de Bardin.
<i>Blanche de Leipzig</i> , voyés Borstorf.		Reinette de Goslinga.	60
Bloem-zoete ( <i>Zomer of Herff</i> ). Hollandse zoete. Goede zoete. Kandy-zoete.	16	Courtpendû rouge.	Courtpendû Ro-
Bloem-zoete ( <i>Winter</i> ). Winter goede zoete.	39	faar.	Reinette-Courtpendû rouge.
Bloem-zoete ( <i>Witte</i> ).	23	Courtpendû blanc.	61
Bloem-zuur. Rabauw blanche.	29	Courtpendû doux.	46
Borstorf (Pomme de) hâive. Pomme de Borstorf à longue queue.	56	Cuifinôt d'Ete.	14
<i>Bramboos-appel</i> , voyés Gulderling.		<b>D.</b>	
Brand-appel.	30	Danziger Kant-appel.	Kant-appel.
Brand-appel ( <i>Zoete</i> ). Brand-zoete.	31	Roode Kant-appel.	25
Bruindeling. Bruinder. Zwartgat.	47	Doeke Martens.	19
		<i>Dolphyn</i> , voyés Passe-Pomme.	
		<i>Dolphyn</i> ( <i>Zoete</i> ), voyés Passe-Pomme.	
		<i>Dolphyn triomphant</i> , voyés Passe-Pomme.	
		<i>Dragonder-appel</i> , voyés Pomme de Vin.	
		K k	Drap

# 130 TABLE SINONIME DES POMMES.

Drap d'or. Reinette Drap d'or. Pomme de Caracère.  
*Dubbelde Grien*, voyés *Gale*.  
*Dubbelde gree Renett*, voyés Reinette.  
*Dubbelde grauwe Renet*, voyés Reinette.  
*Dubbelde roode Paradys*, voyés Paradis.  
*Draif-appel*, voyés Pigeon.

## E.

*Engelfe Aagt*, voyés Kroon-appel.  
*Engelfe Konings of Kings-appel*, voyés Parmain.  
*Engelfch Paradys*, voyés Vrouwtjes-appel.  
*Engelfe Pepping*, voyés Parmain & Pépin.  
*Engelfe Goud-pepping*, voyés Pépin d'or.  
 Enkhuifer Appel. Enkhuifer Aagtje.  
 Enkhuifer Maagt. Tryn-wcuwiter. 71  
 Enkhuifer Appel (Zoete). 72  
 Erveling (Zomer of Herft). Hondert merk. 21  
 Erveling (Winter). 69  
 Erveling (Zoete). 34  
 Eyer-appel. Pomme d'Ocuf. Weyborger. 30

## F.

Fenouillet. Pomme d'Amis. George de Pigeon. 52  
 Fenouillet doux. 53  
*Framboos-appel*, voyés Calville d'Automme rayée.  
*Framboos-appel (Winter)*, voyés Gulderling.  
*Fransé Gulling*, voyés Gulderling.  
*Fransé Noble*, voyés Princesse noble.  
*Fransé Raboww*, voyés Reinette.  
*Fransé Reinett*, voyés Reinette.  
*Fyne Kroon*, voyés Kroon-appel.  
*Fyne Gulling*, voyés Gulderling.

## G.

*Geele Gulling*, voyés Gulderling.  
*Geele Renett*, voyés Reinetta.  
*Gelders Kruis*, voyés Kruis-appel van Gelder.  
*Gelders Présent*, voyés Calville.  
*Goede Zoete*, voyés Bloem-zoete.  
*Gorge de Pigeon*, voyés Fenouillet.  
*Goslingaffe Kruidling*, voyés Kruid-appel.  
*Goslingaffe Renett*, voyés Courpendu.  
*Goud-appel*, voyés Pépin d'or.  
*Goud-Pepping*, voyés Pépin d'or.

*Goudelings-Pepping*, voyés Pépin d'or.  
*Grauwe Gulling*, voyés Gulderling.  
*Grauwe Zoete*. *Grauwe Hol-zoete*.  
*Hol-zoete*. *Vlaamsé Zoete*. 40  
*Grauwe Peer-zoete*, voyés Peer-zoete.  
*Grauwe Renett*, voyés Reinette.  
 Griet (Enkelde). Zwolfe Griet.  
 Zeeuwfche Griet. 29  
 Griet (Dubbelde). 65  
 Griet (Roomf). 65  
*Groom Reinett*, voyés Reinette.  
*Gulde Pepping*, voyés Pépin d'or.  
*Gulderling (Geele)*. *Fyne Gulling*.  
 Enkelde Gulling. Goud-appel. 40  
*Gulderling (Grauwe)*. *Fyne grauwe Gulling*. Enkelde grauwe Gulling. 40  
*Gulderling (Dubbelde grauwe)*. 41  
*Gulderling (Dubbelde zoete)*. 39  
*Gulderling (Dubbelde)*. 70  
*Gulderling (Fransé)*. 26  
*Gulderling (Roode)*. 24  
*Gulderling (Spaanf)*. *Winter-Framboos-appel*. *Bramboos-appel*. 69  
*Gulderling (Zeeuwfche)*, voyés Vrouwtjes-appel.  
*Gulderling (Zoete)*. 39

## H.

Heer-appel. Groote Heer-appel.  
 Groote Princen-appel. Présent  
 Royal d'Hiver. Winter Présent. 31  
*Herft-Présent*, voyés Calville rouge.  
*Hollaart*, voyés Zoete Hollaart.  
*Hollandfse Aagt*, voyés Kroon-appel.  
*Hollandfse Pepping*, voyés Pomme Madame.  
*Hollandfse Zoete*, voyés Bloem-zoete.  
*Hol-zoete*, voyés Grauwe Zoete.  
*Hondertmerk*, voyés Erveling.

## I.

*Jacobs-appel (St.)*, voyés Kruid-appel.  
*Jans-appel (St.)*, voyés Paradis.  
 Joopen. Roode Joopen. Roode zure Joopen. 13  
 Joopen (Roode zoete). Roode zoete Pepping. 32  
 Joopen (Witte zoete). Zoete Neeven. Water-zoete. 37  
*Juffers-appel*, voyés Kruid-appel.  
*Juffers Kruidling*, voyés Kruid-appel.

## K.

*Kaasjes-appel*, voyés Kantjes.  
*Kandy-zoete*, voyés Bloem-zoete.  
 Kannel-

TABLE (SINONIME) DES POMMES. 131

*Kampel-zoete*, voyés *Zoete Hogaart*.  
*Kant-appel*, voyés *Danziger Kant-appel*.  
*Kant-Ribbert*, voyés *Ribbert*.  
*Kantjes-appel*. *Ziepel-appel*. *Kaasjes-appel*. . . . . 43  
*Kantjes-appel (Zoete)*. . . . . 43  
*Karlyn-appel*, voyés *Caroline Anglaise*.  
*Keizers Zoete*, voyés *Peer-zoete*.  
*Konings-Pepping*, voyés *Parmain*.  
*Krappe Kruijn*. *Pomme durant*. *Dubbelde geele Renett*. . . . . 57  
*Kroons-appel*. *Fyne Kroon*. *Aagt-appel*. *Engelsche of Hollandische Aagt*. *Lekkerbeetje*. . . . . 41  
*Kroon-appel (Rode)*. *Roode Kroon*. *Roode Aagt*. *Tulp-kroon*. . . . . 48  
*Kroon-appel (Zomer)*. *Zomer-Aagt*. *Cuifinôt d'Été*. *Cuifinôt uulpé*. *Quifinôt*. *Couleur de chair*. *Tarw-appel*. . . . . 14  
*Kroon-appel (Zoete)*. *Zoete Aagt*. . . . . 44  
*Kroon-appel (Bastaart)*, voyés *Kruis-appel*.  
*Kruid-appel (Enkelde)*. *Vroegc Kruid-appel of Kruidling*. . . . . 13  
*Kruid-appel (Dubbelde)*. *Goelingasse Kruidling*. . . . . 14  
*Kruid-appel (Witte)*. *St. Jacobs Appel*. *Lange witte Appel*. . . . . 11  
*Kruid-appel (Louweris)*. *Sneeuw-appel*. . . . . 11  
*Kruid-appel (Juffers)*. *Juffers Kruidling*. *Juffers Appel*. . . . . 25  
*Kruis-appel*. *Kruis-appel van Gelder*. *Gelders Kruis*. *Bastaart-kroon*. *Bastaart-Aagt*. . . . . 27  
*Kruis-appel (Roode)*. *Roode Gelders Kruis*. *Roode Bastaart-kroon of Aagt*. . . . . 28

L.

*Lange witte Appel*, voyés *Kruid-appel*.  
*Louweris Kruid-appel*, voyés *Kruid-appel*.  
*Lekkerbeetje*, voyés *Kroon-appel*.  
*Limoen-appel*, voyés *Citron*.  
*Little Pepping*, voyés *Pépin d'or*.

M.

*Merveille-Parmain*, voyés *Parmain*.

N.

*Naamtjes-appel*, voyés *Paradia*.  
*Neel Guin*. . . . . 58

*Nobleste*, voyés *Princesse noble*.  
*Namparville*, voyés *Reinette*.  
*Ntre Dame*, voyés *Vrouwjes-appel*.

O.

*Orange (Pomme d')*. *Engelsche Oranje-appel*. . . . . 47

P.

*Paques (Pomme de)*. *Paasch-appel*. 64  
*Paradis (Pomme de) blanche d'Été*.  
*Pomme de Paradis hâtive*. *St. Jans-appel*. *Naamtjes-appel*. . . . . 26  
*Paradis (Pomme de) rouge d'Été*.  
*Roode St. Jans- of Naamtjes-appel*. 26  
*Paradis (Pomme de) rouge simple d'Hiver*. . . . . 67  
*Paradis (Pomme de) rouge double d'Hiver*. . . . . 67  
*Paradis (Pomme de) Anglaise*, voyés *Vrouwjes-appel*.  
*Parmain d'Été*. *Zomer- of Herfst-Parmain*. *Pépin-Parmain d'Été*. *Zomer- of Herfst-Parmain-Pepping*. 17  
*Parmain d'Hiver*. *Pépin-Parmain d'Hiver*. *Pépin-Parmain d'Angleterre*. *Grauwe of blanke Pepping vander Laan*. *Peremensa*. *Zecuw-sche Pepping*. . . . . 64  
*Parmain Royal*. *Parmain Royal de de longue durée*. *Engelsche Konings- of Kings-Pepping*. *Merveille-Parmain*. *Parmain double*. 71  
*Passe-Pomme*, voyés *Pigeon*.  
*Passe-Pomme douce*. *Dolphyn*. *Dolphyn triomphant*. *Zoete Bellefleur*. *Zoete Pigeon*. . . . . 18  
*Peer-zoete (Grauwe)*. *Pomme-Poire*. *Keizers-zoete*. *Zoete van Dekker*. 17  
*Peer-zoete (Blanke)*. . . . . 18  
*Pépin blanc*. . . . . 35  
*Pépin gris*. . . . . 38  
*Pépin d'or*. *Goudelings Pepping*. *Gulden Pepping*. *Engelsche Goud-Pepping*. *Little Pepping*. *Pomme d'or*. . . . . 54  
*Pépin rouge*. . . . . 35  
*Pépin rouge & doux*, voyés *Joopen*.  
*Pépin d'Angleterre*, voyés *Parmain*.  
*Pépin Parmain*, voyés *Parmain*.  
*Pepping (Engelsche)*, voyés *Parmain & Pépin d'or*.  
*Pepping (Hollandse)*, voyés *Pomme Madame*.  
*Pepping van der Laan*, voyés *Parmain*.  
*Peremensa*, voyés *Parmain*.

132 TABLE SINONIME DES POMMES.

Pigeon. Duif-appel. Passe-Pomme. 62  
 Pigeon bigarré. Passe-Pomme panachée. Pomme de Jerusalem. 62  
*Pigeon doux*, voyés *Passe-pomme douce*.  
*Piping of Pipping*, voyés *Pepping*.  
*Pomme d'Apis*, voyés *Apis*.  
*Pomme d'Oeuf*, voyés *Eyer-appel*.  
*Pomme d'or*, voyés *Pepin d'or*.  
 Pomme douce. 27  
*Pomme de Jerusalem*, voyés *Pigeon*.  
*Pomme durant*, voyés *Krappe-kruin*.  
 Pomme-Madame. Wyker Pepping. Hollandse Pepping. Ronde Bellefleur. Reinette Bellefleur. 65  
 Pomme de Palestine. 12  
 Pomme Plate Blanche. 29  
*Pomme-Paire*, voyés *Peer-zoete*.  
 Pomme-Poire Blanche. 18  
 Pomme rayée. Striepling. 18  
 Pomme-Rosé. Pomme-Rosé de France. 15  
*Présent Royal d'Été*, voyés *Caroline Angloise*.  
*Présent Royal d'Hiver*, voyés *Heer-Appel*.  
*Présent (Gelders)*, voyés *Calville rouge*.  
*Présent (Zomer)*, voyés *Caroline Angloise*.  
*Présent (Herfst)*, voyés *Calville rouge*.  
*Présent (Winter)*, voyés *Heer-appel*.  
 Princesse. 22  
 Princesse douce. 22  
 Princesse Noble. Franche Noble. Pomme Nobleffe. 37

Q.

*Quisnôt*, voyés *Cuisinôt*.

R.

Rabauw. Rabauw grise. 38  
*Rabauw blanche*, voyés *Bloem-muur*.  
 Reinette d'Aitzema. 51  
*Reinette batarde*, voyés *Borstorf*.  
*Reinette Bellefleur*, voyés *Pomme Madame*.  
 Reinette blanche. Reinette triomphanthe. Witte Franse Renett. Witte Renett met Stippen. 48  
 Reinette dorée. Goud-Renett. Reinette Tulipe. Tulp-Renett. 57  
*Reinette Drap d'or*, voyés *Drap d'or*.  
 Reinette franche. 53  
*Reinette de Gaslinga*, voyés *Courtpendil*.  
 Reinette grise. Grauwe Franse Renett. 50  
 Reinette grise & douce. 70

Reinette grise musquée. Zoete grawe Renett. Zoete Franse Renett. 70  
 Reinette jaune. Geele Franse Renett. 50  
*Reinette jaune double*, voyés *Krappe-kruyn*.  
 Reinette jaune douce. Zoete Goud-Renett. 70  
 Reinette de Montbron. 58  
 Reinette Nomparcille. Pomme Nomparcille. 51  
 Reinette verte. Groene Franse Renett. 49  
 Reinette de Zorgvliet. 54  
 Ribbert of Ribling. Zuure Ribbert. Zuure Kant-Ribbert. Witte Ribbert of Ribling. 63  
 Ribbert of Ribling (Zoete). Zoete Kant-Ribbert. 28  
*Roude Gulling*, voyés *Gulderling*.  
*Roude Kroon*, voyés *Kroon-appel*.  
*Roude Kruis*, voyés *Kruis-appel*.  
*Roude Griet*, voyés *Griet*.

S.

*Sanguinole*, voyés *Calville*.  
 Syden Hemdtje. Chemifette blanche. 21  
 Silverling (Zoete Geele). 16  
 Silverling (Witte Zoete.) Witte zoete of blanke zoete. 19  
*Sneeuw-appel*, voyés *Kruid-appel*.  
*Striepling (Zomer)*, voyés *Pomme rayée*.  
*Striepling (Herfst)*, voyés *Pomme rayée*.  
*Striepling (Winter)*, voyés *Pomme rayée*.  
*Striepling (Zoete)*, voyés *Pomme rayée*.  
 Suiker-appel. Bleyer Bellefleur. 22  
 Swaan-appel. 23  
 Swaan-appel (Zoete). 23

T.

*Taafel-appel*, voyés *Citron*.  
*Tarw-appel*, voyés *Kroon-appel*.  
*Tryn Wewufter*, zie *Enkhuifer Appel*.  
*Tulp-kroon*, voyés *Kroon-appel*.

V.

Veenjes Appel. Veen-appel. 59  
 Veenjes Appel (Zoete). Veen-zoete. 59  
 Vin (Pomme de) blanche. Groot Wyn-appel. 45  
 Vin (Pomme de) rouge. Dragonder-appel. 45  
*Vlaamse Zoete*, voyés *grauwe Zoete*.



Vrouwttjes Appel. Pomme Notre Dame. Zeeuwfche Gulling of Gulderling. Engelsche Paradyf-Appel. 28

W.

Water-zoete, voyés Joopen.  
 Wildttjes-appel. 49  
 Wyborger, voyés Eyer-appel.  
 Wyker Pepping, voyés Pomme Madame.  
 Wyn-appel (Groot), voyés Pomme de Vin.  
 Witting, voyés Witte platte.  
 Witte Leipziger, voyés Borftorf.  
 Witte platte. Witting. Witling. 29  
 Witte Ribbert, voyés Ribbert.  
 Witte Zoete, voyés Silberling.

Z.

Zeeuwfche Griet, voyés Griet.  
 Zeeuwfche Gulling, voyés Vrouwttjes-appel.  
 Zeeuwfche Pepping, voyés Parmain.

Zeeuwfche Zoete, voyés Zoete Bobbert.  
 Ziepel-appel, voyés Kantjes-appel.  
 Zoete Aagt, voyés Kroon-appel.  
 Zoete Bellefleur, voyés Paffe-Pomme douce.  
 Zoete Bobbert. Zeeuwfche Zoete. 37  
 Zoete van Dekker, voyés Peer-zoete.  
 Zoete Dolphyn, voyés Paffe-pomme.  
 Zoete Hoolaart. Hoolaart. Binder-Zoete. Kanneel-zoete. 20  
 Zoete Neeven, voyés Joopen.  
 Zoete Pigeon, voyés Paffe-pomme douce.  
 Zon-appel (Zoete). - - 36  
 Zon-appel (Zuure). - - 36  
 Zomer-Aagt, voyés Kroon-appel.  
 Zomer-Calville, voyés Calville.  
 Zomer-Gulling, voyés Gulderling.  
 Zomer-Kroon, voyés Kroon-appel.  
 Zomer-Parmain, voyés Parmain.  
 Zomer-Prefent, voyés Caroline Angloife.  
 Zwart-gat, voyés Bruindching.  
 Zwolfe Griet, voyés Griet.



## TABLE SINONIME

D E S

## P O I R E S.

DONT ON VIENT DE FAIRE LA  
DESCRIPTION.

A.	Pag.	Pag.
<b>A</b> <i>Braban Katelyne Peer</i> , voyés Citron de Sirène.		Bergamotte d'Été. Zomer of vroege Bergamot. Dubbelde of groote Bergamot.
Amiral.	104	Bergamotte d'Automne. Herfst- of laate Bergamot. Hollandse Bergamot. Soppige Groentje. Maatjes Peer. Heure Peer.
<i>Admirés roux</i> , voyés Oignonnet.		81
<i>Ambieuse</i> , voyés Beurré.		Bergamotte Crafane. Crafane. Beurré plat.
<i>Amboise</i> , voyés Beurré.		83
<i>Ambre (Poire d')</i> , voyés Muscât Robert.		Bergamotte dorée. Bergamotte musquée.
<i>Ambre gris</i> , voyés Ambrette.		100
Ambrette d'Hiver. Ambrette grise.		Bergamotte d'Hiver. Bergamotte de Pâques. La Grillière.
Ambre gris. Belle Gabrielle. Trompe-Valet.	115	123
Ananas (Poire d')	78	<i>Bergamotte panachée</i> , voyés Bergamotte Suisse.
Angelique. Angelique de Bordeaux.		118
St. Martial.	118	Bergamotte Soulera.
Angleterre (Poire d'). L'Angleterre.		118
Beurré d'Angleterre. Booter-Peer.		Bergamotte Suisse ronde. Bergamotte panachée ou marbrée. Bonte Bergamot.
Gifambert. Engelsche Gifambert.		86
Zoon-Peer.	108	Bergamotte Suisse longue. Verte longue <del>ou panachée</del> . Verte longue Suisse.
<i>Angoisse</i> , voyés Bon Chrétien.		Poire brochée. Bonte of gestrepte lange Bergamot.
Anjou, voyés Beurré.		92
Apoticaire (Poire d'), voyés Bon Chrétien.		<i>Bergamotte tardive</i> , voyés Colmar.
Artilloire (Poire de l'), voyés St. Germain.		<i>Berny (De)</i> , voyés Parfum.
Aoûs (Poire d'), voyés Poire d'Oeuf.		<i>Bestevaars-Peer</i> , voyés Gratiolle d'Hiver.
Averât, voyés Robinc.		<i>Besy de Chaffery</i> , voyés Chaffery.
		Besy de Chaumontel. Poire de Chaumontel. Beuré d'Hiver. Winter-Booter-Peer.
B.		121
<i>Beau présent</i> , voyés Epargne.		Besy d'Hery. Besiderie. Carwey-peer.
<i>Belle fertile</i> , voyés Muscat Robert.		117
<i>Belle fertile</i> , voyés Mooije Neeltje.		<i>Besy de Landry</i> , voyés Chaffery.
<i>Belle Gabriëlle</i> , voyés Ambrette.		Beurré blanc. Beurré blanc hâtif. Poire Monsieur. Poire Signore. Poire
<i>Bellisime</i> , voyés Vermillon.		de
<i>Benite</i> , voyés Gezeegende Peer.		

de neige. Poire à courte queue.	
Poire St. Michel. Michel doynné.	
Gros doynné. La bonne Enté.	
Citron de Septembre. Grooté of	
blanke Doynné. Herfst-Citroen-	
Peer. Herfst-Goud-Peer. Franche	
Canneel, en Flandre. Valencia.	86
Beurré gris ou verd. Grauwe of groe-	
ne Booter-peer. Poire de Vendô-	
me.	114
Beurré rouge. Beurré roux. Beurré	
d'or. Beurré d'Anjou. Beurré d'	
Amboisé. Beurré d'Ambleuse. Poi-	
re d'Amboise. Ifambert. Ifambert	
le bon. Gifambert. Rodee of	
rosse Booter-peer.	114
Beurré d'Angleterre, voyés Poire d'An-	
gletterre.	
Beurré d'Août, voyés Poire de Bruxelles.	
Beurré d'Août ronde, voyés Fondante.	
Beurré (Engelsche), voyés Poire d'An-	
gletterre.	
Beurré bâtif, voyés Fondante.	
Beurré d'Hiver, voyés Besy de Chau-	
montel.	
Beurré (Zomer), voyés Poire de Bruxel-	
les.	
Blanke Beurré, voyés Beurré blanc.	
Blanquet, voyés Sukerey-peer.	
Blood-Peer, voyés Poire de Grenade.	
Bon Chrétien d'Été. Saffran d'Été.	
Poire d'Saffran d'Été. Gratiolo	
d'Été. Gracioli di Roma. Bra-	
bantische Gratiolo. Suyker-Candy-	
Peer. Kanjuwel. Kruid-Kanjuwel.	
Marfepin-peer. Malvasier-peer.	
Schager-maagt. Poire d'Apoticaire.	
Canelle. Kanneel-peer.	99
Bon Chrétien d'Automme. Bon Chré-	
tien d'Espagne. Saffran d'Automne.	
Gratiolo d'Automne. De Janvry.	
Président d'Espagne. Van Dyks	
Peer.	82
Bon Chrétien d'Hiver. Poire d'An-	
goisse. Anguille Peer.	88
Booter-peer, voyés Beurré gris & Besy	
de Chaumontel.	
Bourdon. Bourdon musqué. Gros	
Muscât rond.	104
Brabantse Gratiolo, voyés Bon Chrétien.	
Brederoo, voyés Sukerey.	
Brodés (La), voyés Bergamotte Suisse.	
Bruxelles (Poire de). Poire Madame.	
Madame de France. Suprême.	
Beurré d'Août. Poire de figue.	
Mouille-bouche d'Été. Poire de	
Windfor.	79
	C.
Callabas musqué. Calbas-Peer. Poire	
de Venus.	94
Calmer-peer, voyés Kalmer.	
Canelle, voyés Bon Chrétien.	
Cameel-peer (Franse), voyés Fondante.	
Carsey-peer, voyés Besy d'Hery.	
Cassolette. Muscât verd, en Poitou.	
Tête-Riband en Anjou. Poire de	
Sillerie. Verdasse.	104
Caulé saif, voyés Fondante.	
Chassery. L'Échassery. Besy de Chas-	
sery. Besy de Landry. Besy d'Hery-	
Landry. Verte longue d'Hiver.	
Jagd-peer.	115
Chaumontel, voyés Besy de Chaumontel.	
Cher à Dames. Cher à Dame ronde.	
Cher à fille. Poire de Prince. Rous-	
selet d'Anjou. Dubbele Musca-	
delle. Madera-peer. Milan rond.	105
Citron de Carmes, voyés Ste. Made-	
laine.	
Citron de Septembre ou d'Automne, voyés	
Beurré blanc.	
Citron de Sirene. Citroen-Couleurs-	
Peer. Vroege Haagenaar. Vroege	
Wyn-peer. Vroege Katelyne.	
Abraham Katelyne.	103
Colmar. Kolmer-peer. Roskammer-	
peer. Bergamotte tardive. Poire	
Manne. Incomparable.	124
Cobner-peer, voyés Kalmer.	
Commandeurs-peer, voyés Kalmer.	
Coule saif, voyés Fondante.	
Crasine, voyés Bergamotte Crasine.	
Cuisse-Madame. Poire de Rivos.	
Poire de Fusée.	103
Cypre (De), voyés Oignonnet.	
	D.
Danziger-peer, voyés Kalmer.	
Diamant-peer.	92
Doynné, voyés Beurré blanc.	
Duc de la Force, voyés Foppen-peer.	
Dyts-peer (J'au), voyés Bon chrétien.	
	E.
'Escarlate, voyés Orange musqué.	
Endegeester, voyés Grand Monarque.	
Engelsche Beurré, voyés Poire d'Angle-	
terre.	
Engelse Koningin.	95
Echassery (L'), voyés Chassery.	
Epagne (L'). St. Samfon. Beau	
présent.	102
L. 1 2	Epine

- Epine d'Hiver. - - - 118  
 Eyer-peer, voyés Poire d'Oeuf.
- F.
- Fafen Peer*, voyés Foppen-peer.  
*Figue (Poire de)*, voyés Poire de Bruxelles.  
*Fin Or d'Est*, voyés Fondante.  
*Fleur de Gaigne*, voyés Poire sans peau.  
*Florus Hey-Peer*, voyés Monarque.  
 Fondante. Fondante de Bresse. Beurré  
 Imitif. Beurré d'Août ronde. Coule  
 soif. Inconnuë de Cheneau. Franc  
 Royal d'Esté. Fin or d'Esté. Gros  
 Micet d'Esté. France Carneel-peer. 93  
 Foppen-peer. Fafen-peer. Duc de la  
 Force. Poire la Force. - 122  
*Franc Royal d'Esté*, voyés Fondante.  
*Fransé Cancel*, voyés Beurré blanc.  
*Fransé Cancel*, voyés Fondante.  
*Fransé Keyzerin*, voyés Ste. Madalaine.  
*Fransé Madame*, voyés Poire de  
 Bruxelles.  
*Friolët*, voyés Caffolette.  
 Frontignac (Poire de). - - 106  
 Fufée, voyés Cuisse Madame.
- G.
- Germain (St.). Inconnuë de la Fare.  
 Poire de l'Atilloire. - - 121  
 Germain (Geele St.). Kent-peer. 121  
 Gezeegende Peer. Poire benite. Belle  
 Fertile. Petite Fertile. Jargonnelte  
 d'Automne. Mott-Dieu. - 97  
*Gezeegende Peer (Fransé)*, voyés Mus-  
 cât Robert.  
*Gifambert*, voyés Beurré.  
*Gifambert*, voyés Poire d'Angleterre.  
 Goud-peer, Poire d'Or d'Esté. - 79  
*Goud-peer (Herffst)*, voyés Beurré blanc.  
*Gracioli*, voyés Bon Chrétien.  
 Grande Bretagne. - - 83  
 Grand Monarque. Groote Mogol.  
 Groote Tamerlan. Poire de Livre.  
 Pond-peer. Gratiote ronde. Ende-  
 geester-peer. Florus Hey peer.  
 Ysbout-peer. - - 125  
*Grand Muscât*, voyés Muscât Robert.  
 Gratiote, voyés Bon Chrétien.  
 Gratiote ronde, voyés Grand Monarque.  
 Gratiote longue, voyés Gratiote d'Hiver.  
 Gratiote d'Hiver. Gratiote longue.  
 Bestevaars-peer. Thomas-peer. 126  
 Gratiote, voyés Gratiote.  
 Grauwe Sukerey, voyés Sukerey.
- 118 Grenade (Poire de). Sanguinol.  
 Bloed-peer. - - 107  
 Grillère, voyés Bergamotte d'Hiver.  
 Gros Blanquet, voyés Sukerey.  
 Gros Micet d'Esté, voyés Fondante.  
 Gros Musc, voyés Orange.  
 Gros Muscât, voyés Robine.  
 Gros Muscât rond, voyés Bourdon.  
 Groote Mogol, ou Groote Tamerlan,  
 voyés Grand Monarque.
- H.
- Hallemine. Hallemine bonne. On-  
 geente Peer. - - 84  
*Heere Peer*, voyés Bergamotte.  
 Hoe langer hoe liever. Schoone  
 Vrouw. Hoere-peer. Tysjes-peer. 93  
*Hoere-peer*, voyés Hoe langer hoe  
 liever.  
*Honing-peer*, voyés Sukerey.  
 Houville, voyés Robinc.
- I.
- Jagt-peer*, voyés Chaffery.  
*Janry*, voyés Bon Chrétien.  
 Jargonnelte. Poire de St. Joseph. 101  
*Jargonnelte d'Automne*, voyés Geze-  
 egende.  
*Imperatrice*, voyés Ste. Madelaine.  
*Incomparable*, voyés Colmar.  
*Inconnuë de Cheneau*, voyés Fondante.  
*Inconnuë de la Fare*, voyés St. Ger-  
 main.  
*Joseph (Poire de St.)*, voyés Jargon-  
 nelte.  
*Isambert*, voyés Beurré.
- K.
- Kalmer-peer. Groote Kalmer-peer.  
 Kalmer-peer van Danzig. Danzi-  
 ger-peer. Dubbelde Keizerin. Wit-  
 te Keizerin. Commandeur-peer. 90  
 Kamper-Venus. Kamper-Peer. 123  
*Kanjewel*, voyés Bon Chrétien.  
*Kaneel-peer*, voyés Fondante.  
*Kaneel-peer*, voyés Bon Chrétien.  
*Karwey-peer*, voyés Befy d'Hery.  
*Katelyne*, voyés Citron de Sirène.  
 Keet-peer, voyés St. Germain.  
 Keizerin (Enkelde). Zoete Keizerin.  
 Lange Keizerin. - - 102  
 Keizerin (Dubbelde), voyés Kalmer-  
 peer.  
 Keizerin (Fransche), voyés Ste. Ma-  
 delaine.

*Keizerin (Witte)*, voyés Kalmer.  
*Kley-peer*, voyés Sukerey.  
*Kolmar*, voyés Colmar.  
*Kolmar*, voyés Kalmer.  
*Konings-Zoon-Peer*, voyés Poire d'Angleterre.  
*Kruud-Kanjewel*, voyés Bon Chrétien.

L.

*Langstaart. Rottestaart.* . . . 109  
*Livre (Poire de)*, voyés Grand Monarque.  
*Louise bonne.* . . . 116  
*Louwtjes Peer. Bruine Louwtjes Peer.* 117

M.

*Maatjes-peer*, voyés Bergamotte.  
*Madame (Poire)*, voyés Poire de Bruxelles.  
*Madera-peer*, voyés Cher à Dames.  
*Madelaine (Ste.)*, Poire Madelaine.  
*Imperatrice. Franke Keizerin. Citron de Carmes.* . . . 76  
*Makvassier-peer*, voyés Bon Chrétien.  
*Mame (Poire)*, voyés Colmar.  
*Marquis d'Hem*, voyés Poire sans peau.  
*Marquise.* . . . 110  
*Marselain-peer*, voyés Bon Chrétien.  
*Martial (St.)*, voyés Angélique.  
*Martin sec d'Hiver. Martin sec de Provence ou de Champagne.* . . . 119  
*Melon (Poire de).* . . . 77  
*Mesure Jean gris & doré.* . . . 84  
*Micet d'Été (Gros)*, voyés Fondante.  
*Michel (St.)*, voyés Beurré blanc.  
*Mogol*, voyés Grand Monarque.  
*Milan jaune*, voyés Mouille Bouche.  
*Milan rond*, voyés Cher à Dames.  
*Mooje Neeltje. Belle Fille. Belle Pucelle.* . . . 74  
*Monsieur (Poire de)*, voyés Beurré blanc.  
*Mont-Dieu*, voyés Gezeegende Peer.  
*Mouille Bouche d'Été*, voyés Poire de Bruxelles.  
*Mouille Bouche d'Automne*, voyés Verte longue.  
*Musc d'Été*, voyés Orange.  
*Musc d'Hiver*, voyés Orange.  
*Muscadel-peer*, voyés Muscât.  
*Muscadel-peer (Dubbelde)*, voyés Cher à Dames.  
*Muscadille (Grosse)*, voyés Vermillon.  
*Muscât Allemand.* . . . 113  
*Muscât d'Averds*, voyés Robine.  
*Muscât d'Été ou d'Aut.*, voyés Robine.

*Muscât fleuri. Muscât à longue queue d'Automne.* . . . 105  
*Muscât à longue queue en Touraine*, voyés Rousceline.  
*Muscât (Petit). Petit Musqué d'Orléans. Muscadille. Muscadel peer. Sept en gueule. Zeeven op eenen.* 75  
*Muscât Robert. Grand Muscât. Gros Musqué. Poire à la Reine, de France. Gezeegende Peer. Poire d'Ambre. La Princesse. Pucelle de Xaintonge.* . . . 97  
*Muscât (Gros)*, voyés Bourdon.  
*Muscât rouge*, voyés Vermillon.  
*Muscât verd*, voyés Cassiolette.  
*Muscât d'Anjou*, voyés Sukerey.

N.

*Neige (Poire de)*, voyés Beurré blanc.  
*Niclaas-peer (St.)*, voyés Sukerey.

O.

*Ofobers Zuyker-peer*, voyés Sukerey.  
*Oeuf (Poire d'). Ovale. Eyer-peer. August-peer.* . . . 89  
*Oignonnet (Gros). Oignonnet musqué. Admirer roux. Roi d'Été. Roi roux. poire de Chipre.* . . . 76  
*Ongetente Peer*, voyés Hallemine.  
*Orange verte ou jaune. Orange plate. Oranje-peer. Gros Musc ou Musqué d'Été.* . . . 98  
*Orange rouge. Roode Oranje-peer. Oranje gebloost, of geblooste Oranje-peer. Gros Musc ou Musqué d'Été rouge. Ecarlate. Orange d'Ecarlate.* . . . 98  
*Orange musquée. Orange musquée d'Été. Orange commune. Petite Orange. Orange ronde. Orange grise. Ordinaris Oranje-peer. Orange verte.* . . . 90  
*Ovale*, voyés Poire d'Oeuf.

P.

*Parfum d'Été ou d'Aut.* Poire de Berny. . . . 100  
*Perdreau musqué*, voyés Roufflet.  
*Perle (Poire de)*, voyés Sukerey.  
*Petite fertile*, voyés Gezeegende Peer.  
*Poire à courte Queue*, voyés Beurré blanc.  
*Poire sans peau d'Automne. Marquis d'Hem en Flandre. Waldenfer Peer.* . . . 108

Poire sans peau. Poire sans peau d'Été. Peer zonder schille. Fleur de Guigne. Roufflet hâtif. -	96	<i>Seroen op eemen</i> , voyés Petit Muscât. <i>Sillerie (Poire de)</i> , voyés Cassolette. Smeer-peer. - - -	III
<i>Poire sans pépins</i> , voyés Zonder Ziel-tjes.		<i>Soppige Groensje</i> , voyés Bergamotte. Spek-peer. - - -	III
<i>Poire de Prince</i> , voyés Cher à Dames. Poire de Roséau grosse. - -	85	<i>Sucré verd</i> , voyés Herfst-Sukerey. <i>Sucré blanc</i> , voyés Sukerey. <i>Sucrin blanc</i> , voyés Sukerey.	
<i>Pond-peer</i> , voyés Grand Monarque. <i>Président d'Espagne</i> , voyés Bon Chrétien.		Sukerey (Vroeg). Vroeg Zuiker-of Honing-peer. Petit Blanquet. Poire de Perle. - - -	73
<i>Prince d'Été</i> , voyés Cher à Dames. <i>Princesse Peer</i> , voyés Muscât Robert. <i>Pucelle (Belle)</i> , voyés Mooje Neeltje. <i>Pucelle de Xaintonge</i> , voyés Muscât Robert.		Sukerey (Korsteelige). Korsteelige Zuiker-peer. Blanquet à courte queue. Gros Blanquet. Blanchette. Mufette d'Anjou. - - -	75

## R.

<i>Reine (Poire à la)</i> , voyés Muscât Robert.		Sukerey (Langsteelige). Langsteelige Zuiker-peer. Blanquet à longue queue. Sucrin blanc. Blanke Sukerey of Zuiker-peer. - - -	77
Riet-peer (Dubbelde). - - -	85	Sukerey (Grauwe). Grauwe Zuiker-Peer. - - -	78
Riet-peer (Enkelde). - - -	86	Sukerey (Herfst). Herfst- of Octobers Zuiker-peer. St. Nicolaas-peer. Blanquet d'Automne. Brederoo. Sucré verd. Groene Zuiker-peer. 79	
<i>Rives (Poire de)</i> , voyés Cuisse Madame.		Sukerey (Winter). Winter Zuiker-peer. Kley-peer. - - -	119
Robine. Robyn-peer. d'Averât. Muscât d'Averât. Muscât d'Aout ou d'Été. Gros Muscât d'Été. Royale d'Aout. Royale Musquée. Poire de la Honville. - - -	89	<i>Suprême</i> , voyés Poire de Bruxelles.	
Roodc Wangetjes - - -	73		
<i>Roi d'Été</i> , voyés Oigeonnét. <i>Roi roux</i> , voyés Oignonnet. <i>Royale d'Été ou d'Aout</i> , voyés Robine. <i>Roskammer</i> , voyés Colmar. <i>Rottestaart</i> , voyés Langsteert. Roufflet. Roufflet musqué. Petit Roufflet. Perdreau musqué. - 91			
Roufflet de Rheims. Gros Roufflet. - - -	91		
Roufflet d'Hiver. - - -	124		
<i>Roufflet d'Anjou</i> , voyés Cher à Dames.			
<i>Roufflet hâtif</i> , voyés Poire sans peau. Rouffeline. Rouffelyn-peer. Muscât à longue queue en Touraine. - 140			

## S.

<i>Saffran d'Été &amp; d'Aout</i> , voyés Bon Chrétien.			
<i>St. Samson</i> , voyés Epargne. <i>Sanguinole</i> , voyés Poire de Grenade. <i>Sainte Madelaine</i> . - - -	76		
<i>Sans peau</i> , voyés Poire sans peau. <i>Sans pépins</i> , voyés Zonder Ziel-tjes. <i>Schager Maagd</i> , voyés Bon Chrétien. <i>Signore (Poire de)</i> , voyés Beurré blanc. <i>Sept en gueule</i> , voyés Petit Muscât.			

## T.

<i>Tamerlan (Grote)</i> , voyés Grand Monarque. <i>Tête-Ribaud</i> , voyés Cassolette. <i>Thomas of Thomas-peer</i> , voyés Gratiote d'Iiver. <i>Trompe Vallé</i> , voyés Ambrette. <i>Tysjes-peer</i> , voyés Hoe langer hoe liever.	
---	--

## V.

<i>Valencia</i> , voyés Beurré Blanc. <i>Vendome (Poire de)</i> , voyés Beurré gris. <i>Venus (Poire de)</i> , voyés Callabas. <i>Verdasse</i> , voyés Cassolette. Vermillon. Bellissime. Muscât rouge. Muscadille rouge. Grosse Muscadille. Roodc of Groote Muscadel. 81	
<i>Verte longue</i> . Mouille Bouche d'Automne. - - -	112
<i>Verte longue d'Hiver</i> , voyés Chaffery. <i>Verte longue panachée</i> , voyés Bergamotte Suisse. <i>Vroegc Haagenaar</i> , voyés Citron de Sicre. <i>Vroegc Katelyne</i> , voyés Citron de Sicre.	

TABLE SINONIME DES POIRES. 339

*Vroeghe Sukerey*, voyés *Sukerey*.  
*Vroeghe Wyn-peer*, voyés Citron de  
 Sirene.

Witte Princeffe. Witte Madame. 96  
*Wyn-peer (Vroeghe)*, voyés Citron de  
 Sirene.

W.

*Waldenser Peer*, voyés Poire fans  
 peau.  
*Windsor (Poire de)*, voyés Poire de  
 Bruxelles.  
*Winter-Sukerey*, voyés *Sukerey*.  
*Witte Madame*, voyés Witte Prin-  
 cesse.

Y.

*Ysbout Peer*, voyés Grand Monar-  
 que.

Z.

Zonder Zichtjes. Poire fans pépins. 97

F I N.







FRUCTOLOGIE  
O U  
DESCRIPTION  
D E S  
ARBRES FRUITIERS  
AINSI QUE DES FRUITS

QUE L'ON PLANTE ET QU'ON CULTIVE  
ORDINAIREMENT DANS LES JARDINS

Avec une Explication détaillée de leurs différentes  
*Dénominations*, de leur *Pays natal*, de leur  
*Propagation*, de leur *Culture* & de leur  
*Usage œconomique*, ainsi que de la  
manière de *confire* & des diver-  
ses façons de *préparer les*  
*fruits &c.*

LE TOUT

*Démontré par une expérience de plusieurs années,*  
*& exposé pour l'utilité & la satisfaction des*  
*Amateurs du Jardinage*

P A R

JEAN HERMANN KNOOP

A V E C F I G U R E S

Représentant au naturel toutes les sortes de fruits  
contenus dans cet Ouvrage.

Traduit de l'HOLANDOIS.



'A L E E U W A R D E

Imprimé chez { ABRAHAM FERWERDA } Marchands-  
                  { GERAD TRESLING, } Libraires.

1 7 6 6.



FRUCTOLOGIE,  
O U  
DESCRIPTION  
DES  
ARBRES FRUITIERS;  
AINSI QUE DES FRUITS.

QUE L'ON PLANTE ET QU'ON CULTIVE ORDINAIREMENT DANS LES JARDINS.

Avec une Explication détaillée de leurs différentes  
*Dénominations*, de leur *Pais natal*, de leur  
*Propagation*, de leur *Culture* & de leur  
*Usage Oeconomique*, ainsi que de la  
manière de *confire* & diverses fa-  
çons de *préparer les fruits* &c.

*Demonstré par une expérience de plusieurs années, &  
exposé pour l'utilité & la satisfaction des  
Amateurs du Jardinage.*

P A R

JEAN HERMAN KNOOP.  
A V E C F I G U R E S.

---

à A M S T E R D A M,  
Chez M. M A G É R U S, Libraire.  
M D C C L X X I



/

P R É F A C E  
A U X  
A M A T E U R S  
D E S  
JARDINS ET DES FRUITS.

IL n'y a que très-peu d'années, que nous avons présenté aux Amateurs de *Pomone* notre *Pomologie*, ou la Description & la Peinture de la plupart des meilleures sortes de POMMES & de POIRES, qu'on cultive dans des Vergers bien ordonnés & de quelque apparence; &, comme plusieurs lettres écrites de différens endroits nous ont pleinement convaincu, que le susdit Ouvrage, que nous n'avons pu mettre au jour sans de grandes peines & qu'après de longues recherches, a remporté l'approbation, si non de tous, ou moins de la plus grande partie des Connoisseurs aussi bien que des Amateurs, nous nous flattons, que ces memes Amateurs voudront pareillement agréer l'Ouvrage, que nous avons l'honneur de leur présenter aujourd'hui; nous nous en flattons d'autant plus que l'*Abregé* que nous en avons publié en 1750., a été bien reçu des Connoisseurs.

Le présent ouvrage contient la description de tous les *Arbres fruitiers*, que leur fruit mangeable, savoureux & plus ou moins agréable fait planter & cultiver dans des Vergers bien ordonnés, non seulement pour la nourriture qu'ils donnent au corps humain, mais aussi par ce qu'ils flattent le palais & rejouissent le coeur; qu'ils servent, chaque sorte dans sa saison, à orner nos tables & à parer nos deserts, & qu'outre cela la plupart en sont des médicamens excellens pour un corps maladif & valétudinaire.

Notre Description contient en conséquence les différentes Dénominations des diverses Espèces & sortes d'*Arbres fruitiers*, dans plusieurs langues & en particulier encore leurs noms *Botaniques* en *Latin* en usage chez les principaux *Botanistes*. Notre Description contient encore les noms des Provinces & des lieux, où ces Arbres croissent naturellement & sans culture; ensuite l'entretien & la culture de  
chaque

# P R E F A C E,

chaque Espèce & sorte en particulier; après quoi nous montrons leur usage *économique*, c'est à dire, le meilleur emploi qu'on puisse faire des fruits aussi bien que des autres parties de l'arbre, soit pour la table, soit pour la cuisine, soit enfin pour en faire des confitures ou pour les accommoder à d'autres usages domestiques.

Pour ce qui regarde la propagation & la culture de ces fruits, nous croyons les avoir détaillée avec toute la clarté & précision possible, en enseignant la meilleure méthode, dont chaque Espèce & chaque sorte doit être cultivée, propagée & entretenue. Il est vrai, que nous aurions pu nous étendre infiniment plus, si nous eussions été dans l'obligation d'enseigner (par exemple) le labour & la préparation du fond, la manière de semer la graine, ainsi que celle d'ouvrir, de coucher & de ficher en terre; enfin la greffe, l'ente en écusson, la taille des arbres &c. mais ayant déjà traité ces objets de la façon la plus ample & la plus exacte dans un autre de nos ouvrages, intitulé en *Hollandois*: *Beschoouwende en Werkdadige Hoveniers-Konst*, c'est à dire, *Le Jardinage Théorique & Pratique*, nous avons jugé inutile, de le répéter ici de nouveau. C'est pourquoi nous prions les Amateurs, de vouloir bien avoir recours au susdit Ouvrage, dont nous osons leur recommander de faire usage aussi bien que de celui-ci.

A l'égard de l'usage *économique*, qui est sans contredit l'objet principal de la culture des fruits, nous nous flattons d'en avoir détaillé les points les plus importants & les plus utiles, tant par rapport à l'emploi des fruits que relativement à celui des autres parties de l'arbre.

Voici, chers Lecteurs ce que j'avois à dire en peu de mots de mon Ouvrage, où l'on trouvera beaucoup plus, qu'il n'est nécessaire de détailler ici.

Au reste, chers Lecteurs puisiez-vous profiter beaucoup de la lecture de mon Ouvrage, voir réussir tous vos desseins & trouver une satisfaction toujours nouvelle dans la culture de vos Jardins! Ce sont les vœux sincères

à LEEUWARDE  
le 1 de Février  
1766.

De Votre tres-humble &  
obeïssant serviteur  
J. H. K N O O P.

Nota. On trouvera souvent dans le cours de cet ouvrage mis entre deux crochets (*Tome I...*), il faut entendre par là mon ouvrage intitulé: *Beschoouwende en Werkdadige Hovenier-konst*, ou le *Jardinage théorique & pratique*.

# DESCRIPTION

D U

# P O M M I E R.

§. 1.

**L**E POMMIER est nommé en *Latin*, *Malus. Pomus. Pyrus foliis serratis*, *Pomis basi concavis*. *Linn. H. Cliff*; *Roi Prodr. en Allemand*, *Apfel-Baum*; en *Hollandois*, *Appel-Boom*; en *Anglois*, *Apple-Træ*; en *Danois*, *Apeld-Træ*, *Eble-Træ*; en *Suedois*, *Appel-Træ*.

§. 2.

Cet arbre fruitier très-connu parmi nous autres est propre aux Climats tempérés d'environns quarante jusqu' à cinquante & six degrés de latitude ; il ne réussit point dans les païs fort chauds non plus que dans les païs très-froids. On en trouve dans plusieurs endroits tant en *Allemagne* qu'en *France* & dans le *Brabant*, qui viennent naturellement & sans culture, mais le fruit en est petit, aigre & de mauvais goût. C'est dans les jardins que l'on cultive les bonnes sortes, qui sont provenuës ou qui peuvent encore provenir de la graine, par une pratique apliquée, tant aux *Pais-bas*, qu'en *France*, en *Angleterre* & en *Allemagne* &c.

§. 3.

Cet arbre croît très-bien dans toutes sortes de fonds, pourvu qu'ils soient bons & labourés ; il réussit dans une terre argileuse aussi bien que dans un fond sablonneux, pourvu que ces terres soient assez grasses ; & il soustient assez l'humidité. Ses racines ne sont pas profondes, elles s'étendent pour la plupart un peu au

## DESCRIPTION DU POMMIER.

deffous de la furface ; c'est pourquoy il n'est point nécessaire, que la terre soit en graiffée fort profondement, il fuffit qu'elle soit remuée & d'etachée à une profondeur raifonnable, pour les raifons alléguées dans le premier Tome.

### §. 4.

Les fortes de *Pommiers*, que nous connoiffons aujourd'hui, font toutes cultivées & multipliées par la *grêfe* ou l'*ente en écuffon* fur des fawageons ou jeunes plantes de *Pommiers* fawages provenus de la graine, ou bien fur le trognon ou rejetton de la racine, de la petite *Pomme Paradis d'Esté*. On choisit différemment felon la hauteur que l'arbre doit prendre dans la fuite. En conféquence on prend les premiers, pour avoir des arbres de haute ou moyenne tige, qui deviennent grands & croiffent en hauteur, & pour avoir des *buffins* ou *Efpaliers* bas, on choisit les derniers, fçavoir les rejettons du *Pommier de Paradis*, à caufe que les arbres entés fur ces rejettons reffent plus petit.

On feme la graine ou les pépins de ces *Pommes* en Automne, ou, ce que je préfère, au commencement du *Printems*, après que les pépins fe font amolis en repofant pendant l'*hiver* dans un fable ou terre humide ; on les feme à pleines mains fur les couches ou dans des rigoles tirées au cordeau à la diftance d'un demi pied l'un de l'autre. Le jeune arbre ayant pouffé, on en doit écarter foigneufement les mauvaises herbes ; en fuite on les transpose au *Printems* de la première ou féconde année fuivante, & on les plante par rangs dans des couches, chaque rang éloigné l'un de l'autre de trois ou de trois pieds & demi, & chaque rejetton de l'autre d'un pied ou d'un & demi, pour y mettre des *entes* dans la fuite. En faifant cette transplantation il ne faut point négliger de raccourcir la racine du cocur, pour faire venir plus de racines de côté.

### §. 5.

Ayant expliqué clairement dans le premier Tome de quelle façon fe fait la *grêfe*, ainfi que ce qu'il faut observer en plantant auffi bien qu'en élaguant &c., il est inutile, d'en faire ici la répétition. Je ne ferai donc mention que de l'emploi *oeconomique* des fruits auffi bien que de l'arbre. Pour ce qui regarde la description & la peinture des différentes fortes, nous en avons traité amplement dans un de nos ouvrages précédens.

### §. 6.

Tout le monde fçait, qu'on mange les *Pommes crues*, fçavoir celles qui ont le goût bon, comme un dessert fain & délicieux, & qu'on les mange pareillement écuées,



crues, frites & rôties de toutes sortes de manières. On prétend, qu'elles font de cette façon salutaires pour la santé qu' étant mangées crues, &, lorsqu'elles sont bien préparées, un malade en peut manger sans risque; parcequ' étant mangées crues ils donnent des vents, & qu'elles sont un aliment trop crud, particulièrement pour des estomacs foibles & délicats, quand on en mange trop ou quand elles ne sont pas bien mûres. On estime encore les *Pommes* très salutaires pour les *Hypochondriaques* ainsi que pour ceux, qui sont tourmentés par des obstructions. Pour cet effet les Apoticairens préparent encore un Sirop excellent qu'ils appellent *Syrupus Imperialis*.

## § 7.

Dans la *Haute Allemagne*, en *France* & ailleurs on coupe les *Pommes*, quelquefois pelées, d'autrefois point, en quatre ou huit pièces, on en ôte le trognon & on les fait sécher lentement dans un four ordinaire, quelquefois aussi dans un four construit exprès pour cet usage. De cette façon on en fait un mets d'*Hiver*, qui n'est nullement mauvais, principalement quand on le mange avec le rôt; d'ailleurs ce mets n'est rien moins que mal-sain, & c'est encore une variation de nourriture dans une saison dénuée de légumes. On confit encore les *Pommes* au sucre ou au miel; c'est déquoi nous parlerons à l'article des *Poires*.

## § 8.

Dans plusieurs Provinces, nommément en *Angleterre*, en *Normandie*, dans la *Haute Allemagne* &c., principalement dans les Provinces, où il ne croît point de vin, & où les grains, dont on fait la bière, sont rares ou qu'on les veut épargner, on fait des *Pommes* mûres une très-bonne boisson, que les *François* & les *Anglois* appellent *Cidre*, & les *Allemands* & les *Hollandois* *Appelbrand*, *Appel-Wyn*, *Appel-Most*, ou *Cyder*. Cette boisson, lorsqu'elle est bien préparée a beaucoup de rapport avec le vin, soit pour la couleur, soit pour le goût & la force, mais ordinairement le goût de la *Cidre* est plus piquant, plus âpre & sentant un peu la *Pomme*. Les *Anglois*, extraordinairement entendus à préparer cette boisson, en font beaucoup de cas, & l'estiment presque égale au vin, lorsqu'elle est bonne.

La manière de la faire diffère très-peu de celle, dont on fait le vin. On écrasé les *Pommes* avec le pilon dans une auge de bois, ou on les fait moule dans une machine construite pour cet usage. Dans quelques endroits on se sert d'un petit rouleau de pierre, ou d'un rouleau creux de fer fondû, que deux hommes, par le moyen d'un bois ou bâton, qui passe par le creux du rouleau, font rouler dans l'auge, qui est un peu moins profonde que la moitié du *Diamètre* du rou-

leau, & tant soit peu plus large que le sus-dit rouleau; par ce moyen les Pommes sont écrasées en peu de tems. Lorsqu'elles le sont affés, on les met dans un pressoir de bois; de la manière suivante: on met au fond du pressoir une couche de paille fraîche, & qui ne sent pas le moisé, de deux ou trois doigts de hauteur; sur cette paille on met une couche de *Pommes* d'une main de hauteur, en suite tour à tour une couche de paille & une autre de *Pommes* comme ci-dessus, jusqu'à ce que le pressoir soit suffisamment rempli; après quoi on exprime le suc en pressurant de la manière ordinaire. La raison, pourquoi on met de la paille entre les *Pommes*, est pour qu'il ne passe point des matières épaisses, mais qu'elles s'attachent à la paille, par conséquent que le suc sorte plus clair du pressoir, & qu'il s'exprime aussi mieux. Ensuite on verse le suc exprimé dans des cuves pour travailler; ce qui étant presque achevé on le met dans des tonneaux en fermant bien le bondon, afin que l'air n'y entre point, ce qui ne manqueroit pas, de corrompre la *Cidre* en peu de tems. Au reste la *Cidre* doit être conservée dans une cave fraîche tout comme le vin.

Bien des personnes ajoutent plus ou moins d'eau aux *Pommes* écrasées, avant les pressures, pour en tirer par ce moyen plus de liqueur, mais la *Cidre* en devient plus foible & de moindre goût, & ne se conserve pas non plus autant qu'il le fait autrement, comme on le comprendra aisément. Dans les Païs, où l'on boit communément de la *Cidre*, on fait boire cette dernière sorte aux Domestiques.

## §. 9.

Les sentimens sont fort partagés au sujet des sortes de *Pommes*, qui sont les plus propres pour en faire de la *Cidre*, d'un goût agréable; quelques uns soutiennent qu'il y faut employer les *Pommes*, qui sont du meilleur goût, d'autres prétendent, qu'il faut prendre des *Pommes* sauvages, mais qui ne sont pas tout à fait aigres ni trop âpres; d'autres encore veulent qu'on choisisse parmi les *Pommes* de jardin celles qui sont aigres & âpres. Je me range à ce dernier sentiment, parce que l'expérience m'a appris, qu'il est préférable aux autres. Il est vrai, que la *Cidre* faite de *Pommes* d'un goût agréable & doux, se trouve d'abord après être pressée d'un goût plus doux & plus agréable que celle qui est faite de *Pommes* d'un goût aigre & âpre, mais après le travail son goût devient bien vite aigre, plus ou moins suivant la sorte de Pommes. Au contraire la *Cidre* tirée de *Pommes* aigrettes, quoique nouvellement pressée elle soit aigre, prend après le travail un goût plus agréable & plus vineux; elle se conserve aussi plus long-

tems.

tems. C'est pourquoi, afin d'avoir de bon *Cidre*, il ne faut jamais employer des *Pommes* douces, mais au contraire celles qui ont le goût âpre & qui en même tems sont remplies de suc, comme la *Pomme de Vin*, la *Royée* & d'autres semblables. Ajoutés à cela, que les raisins les plus doux ne font pas non plus le meilleur *Vin*.

## §. 10.

Si vous voulez conserver dans sa douceur la liqueur douce que vous venez d'exprimer de *Pommes* d'un goût agréable & doux, sans qu'elle change dans l'espace d'un an, ayés soin, de la mettre, avant qu'elle ait travaillé, ou bien lorsqu'elle n'a encore travaillé que peu, dans des tonneaux bien parfumés de soufre suivant la méthode des marchands de vin; ce qui fait cesser le travail de la liqueur & lui conserve sa douceur & sa substance. Mais alors le *Cidre* n'est pas aussi clair que lorsqu'il a travaillé, il n'est pas non plus aussi sain, quoiqu'il ne laisse pas d'avoir son utilité.

## §. 11.

En mêlant parmi les *Pommes* quelques coins femelles ou mâles le *Cidre* prendra un goût beaucoup plus savoureux & plus agréable. D'autres y mêlent des grains de *Genèvre*, des *Epines-vinettes*, des *Prunelles*, de *l'Amande*, &c., ou bien un peu de chacune de ces choses, mélange, qui rend le *Cidre* aussi agréable que sain.

## §. 12.

De ce même *Cidre* on fait encore un très-bon *Vinaigre*, connu chez nous sous le nom de *Vinaigre de Cidre* & dont l'usage est fort commun. Nous en recevons de *France* & d'*Angleterre* qui pour l'usage ne le cède point au *Vinaigre de Vin*. Voici la façon dont ce *Vinaigre* se fait. On prend du *Cidre* nouveau ou vieux, on le met dans un tonneau ou dans une bouteille, on l'expose pendant quelque-tems au soleil ou dans quelque autre endroit chaud, le bondon ou le bouchon un peu ouvert; il ne manquera point de devenir en peu de tems aigre & par conséquent un bon *Vinaigre*; ce qui se fera d'autant mieux & d'autant plus vite, en mettant le *Cidre* dans un tonneau, ou il y a eu autrefois du bon *Vinaigre* soit de *Vin* soit autre.

## §. 13.

On peut encore distiller des *Pommes*, après qu'on les a laissés un peu pourrir, ainsi que du *Cidre* un bon *Esprit*, dont on peut se servir en guise de *Brandevin* ou d'*Eau de vie de grains*, & qui a la même vertu dans la *Médecine*, mais pas le goût aussi bon. On en peut pourtant rendre le goût meilleur en le distillant sur

des *Arumates*, par exemple sur le *Glacé*, sur la *Lisèche*, sur l'*Angelique*, & sur l'*Auné*, &c.

## §. 14.

Le bois du *Pommier* est assés dur, on l'emploie, quoique très-peu, pour en faire des quadres & des bordures. Ce bois est encore fort bon à brûler, il chauffe bien & dure longtems dans le feu.

## §. 15.

Il me reste à présent, de passer à la *Description* des diverses sortes de *Pommes* ainsi qu'à leurs différentes *Dénominations*, mais m'étant déjà acquité de cette tâche dans un ouvrage antérieur, il ne sera pas nécessaire, d'en faire ici la répétition. Mon but est, de traiter dans cet ouvrage-ci de la culture & de l'emploi *oeconomique* des *Pommes*, *Poirs* & autres sortes de fruits, dont nous avons le bonheur de jouir en santé pendant le cours de notre vie. Je dois pourtant marquer ici, que les *Pommes* sont divisées ordinairement en deux classes, sçavoir en *Pommes aigres* & en *Pommes douces*. Ensuite ces deux classes sont subdivisées chacune en *Pommes d'Été*, *d'Automne* & *d'Hiver*. Pour les mieux distinguer encore, je les partage dans ma *Description* en trois rangs différens. Je place au premier rang les *Pommes* d'un goût savoureux & relevé, par conséquent les plus dignes pour le dessert & pour être mangées crus. Je mets au second rang celles d'un goût moins savoureux que les premières, mais qui ont pourtant assés de faveur, qu'elles peuvent passer pour de bonnes *Pommes* de table, surtout au défaut de celles du premier rang. Enfin j'assigne le dernier rang aux *Pommes* d'un goût grossier, commun & fade, & qui pour cette raison ne sont employées que pour la cuisine, pour être étuvées ou préparées de façon qu'elles prennent un meilleur goût. Je ne dis point, que les meilleures sortes ne sont pas bonnes pour la cuisine, mais on les réserve ordinairement pour la table, à moins qu'on en soit pourvu en abondance. Au reste je renvoie le Lecteur, pour ce qui regarde la valeur & le goût des *Pommes* à ce que j'en ai dit dans ma *Pomologie*, le priant de parcourir ici la suite des autres fruits utiles touchant la culture, & l'emploi *oeconomique* & utile, dont nous allons donner le détail.

## ARS LONGA; VITA SEXAGENARIE.

C'est à dire:

L'ART EST LONG, ET NOTRE VIE N'EST  
QUE SEXAGENAIRE.

## DESCRIPTION

D U

## P O I R I E R.

## § 1.

**L**E POIRIER est nommé en *Latin*, *Pyrus*. *Dodon.* *Pyrus foliis serratis, pomis basi productis.* *Lin.* *Gen: & Spec: Roj: Prodr.* en *Allemand*, Birnbaum. En *Hollandois*, Peer-Boom. En *Anglois*, Peure-Tree. En *Danois*, Päre-Træ. En *Suédois*, Päron-Træ.

La *Poire* même s'appelle en *Latin*, *Pyrus*. En *Allemand*, Birn. En *Hollandois*, Peer. En *Anglois*, Peare. En *Danois*, Päre. En *Suédois*, Päron.

## § 2.

Le *Poirier* croît dans les mêmes Provinces que le *Pommier* (*Pommier* §. 2.); mais il demande plus de chaleur, non pas pour faire croître l'arbre, qui vient très-bien dans toutes les bonnes terres mais pour en faire mûrir le fruit. A l'exception de quelques *Pommes* de *France*, il n'y a aucune sorte de *Pommes*, qui ne parvienne chés nous à sa juste maturité; tandis qu' il y a plusieurs sortes de *Poires*, qui ne parviennent jamais ici à leur perfection, principalement les fortes fines des *Pais* étrangers, qui ont été transportées ici des *Climâts* plus chauds que le nôtre, comme de la *France* & l'*Italie*, dont beaucoup n'acquièrent point chés nous ce goût relevé qu'elles ont dans leur *Pais* natal, à moins qu'elles ne soient placées dans une bonne terre chaude & mises en *Espalier*; & qu'outre cela l'année soit favorable. C'est aussi la raison, pourquoi les *Poires* venûes dans un fond sablonneux, que celles, qui sont venûes dans une terre argileuse, nonobstant que les unes & les autres soient d'une même sorte.

## § 3.

De toutes les fortes fines de *Poires de France*, comme la *Colmar*, la *St. Germain*, la *Benoite gris*, la *Vergoulesse*, &c., qui se trouvent en *Frise*, je n'en ai jamais vu de plus parfaites que dans le Jardin de S. A. S. *Monsieur le Prince d'ORANGE* à *Leuward*, ne le cédant presque point aux *Poires* de la même sorte crues & envoyées directement de *France*, ni pour la grandeur, ni pour la délicatesse du goût; ce dont j'ai fait l'expérience en goutant en même tems les unes & les autres. La cause en est, que ce Jardin est situé en partie dans un des *Bastions* creux de la *Ville*, principalement la partie du Jardin, où le *Poirier* est mis en *Espalier* & attaché à un *treillage*, ainsi qu'il est couvert & enfermé de tous côtés par les remparts, de façon que les rayons du *Soleil*, qui y tombent, s'y arrêtent & augmentent beaucoup de la chaleur de cet endroit; à quoi contribuent encore les *Ormes* plantés sur le rempart au *Nord* du Jardin, qui arrêtent tous les vents du *Nord*; outre cela les édifices de la ville couvrent ce Jardin contre les vents pernicieux d'*Ouest*. Ajoutons-y encore, que le fond, où les arbres sont plantés, est d'une terre légère, bonne & rehaussée; choses qui favorisent toute la perfection des fruits. Heureux le Jardinier, qui jouit de tels avantages dans la culture de ses arbres; avec moins de peines il exécutera d'avantage & acquerra plus d'honneur, qu'un autre, à qui manquent les avantages du fond & de la situation, car, comme je l'ai répété souvent dans mon premier *Tome*, il n'est pas entièrement au pouvoir d'un Jardinier, de donner la perfection aux plantes & aux fruits, quelque expert qu'il soit dans son Art, si ces mêmes avantages ne viennent à son secours.

## § 4.

Ce qui a été ci-dévant sert encore à prouver, qu'il faut mettre les *Poires* fines principalement les fortes étrangères, en *Espalier* & dans une bonne exposition vers l'*Est* ou le *Sud-Est*, pour qu'elles deviennent mûres & de bon goût. Toutefois cela ne se doit pas faire indifféremment avec toutes les fortes, parce qu'il y en a quelques unes, qui prennent un meilleur goût en croissant en plein air qu'étant mises en *Espalier*, & qui portent d'avantage en croissant librement.

## § 5.

Cet arbre jette ses racines plus profondément que ne fait le *Pommier*; il pousse ordinairement en haut des branches plus droites en forme de couronne, & il a  
ce

## DESCRIPTION DU POIRIER.

cela de propre, que les fruits les plus délicieux viennent souvent (quoique pas toujours, & seulement pour la plupart des fortes les plus fines) sur un bois tortu & chancreux.

### § 6.

Les fortes connus des *Poires* s'augmentent toutes par la *greffe* ou par l'*ente en écusson* sur trois différentes fortes de rejettons. 1. Sur le tronc d'un *Poirier* sauvage venu de la graine. 2. Sur le tronc d'un *Coignassier Portugais* hâtif. 3. Sur le tronc d'une *Aubepine*. On se sert du premier, pour faire venir des arbres à tige & qui croissent en hauteur, du second pour y enter des *Buissons* ou des *Espaliers* bas, à cause que le *Coignassier*, qui ne dévient pas naturellement grand, communique cette qualité aux *entes*; il en est de même de l'*Aubepine*, que je rejette entièrement, par ce que les *Poires*, qui y sont entées, deviennent ordinairement dures & pierreuses, principalement celles, qui sont déjà un peu pierreuses de leur nature; de plus ces *Poires* restent souvent petites & crèvent facilement. Pour cette même raison plusieurs fortes de *Poires* ne veulent point être entées sur le *Coignassier*, mais réussissent le mieux entées sur des *sauvageons*. On remarque encore, que les premiers fruits, qui viennent aux jeunes arbres entés sur le *Coignassier*, ont le goût un peu âpre, mais cela change, lorsque l'arbre à quelques années de plus. Au reste les troncs des *Poiriers* viennent des pépins ainsi que ceux des *Pommiers* (*Pommier* § 4.)

### § 7.

Pour ce qui regarde les *entes* sur le *Coignassier*, il est encore à observer, qu'elles ne s'attachent pas facilement, c'est pourquoi l'*ente en écusson* est préférable à la *greffe*, pourvu que le tronc en soit jeune & mince. On les peut aussi planter plus profondément, que celles qui sont entées sur d'autres tiges, ce qui est même plus convenable, à cause que le bois du *Coignassier* poussant naturellement des racines, les arbres en croissent mieux.

### § 8.

À l'égard de l'*ente* sur le *Poirier* sauvage, on avoit autrefois la coutume, de les *greffer* ou *enter en écusson* à deux diverses reprises; sçavoir on y entoit d'abord des *Poires-sucres* grises, ou bien de ces *Poires* que les *Hollandais* appellent *Geze-gende Peerén*, ou quelque autre forte fertile & qui donne de bon & sain bois.

Ensuite on y enta, pour la seconde fois, toute autre sorte de *Paires* selon le goût; mais cette méthode n'est guères plus pratiquée aujourd'hui, très-vraisemblablement, pour ménager le tems & d'épargner de doubles peines; quoiqu'il seroit à souhaiter, que les Jardiniers suivissent encore cette méthode, principalement à l'égard des *Poiriers*, qui donnent beaucoup de bois, parceque leur crû est alors plus modéré & qu'ils deviennent par là plus fertiles.

## §. 9.

Ayant expliqué clairement dans notre *premier Tome* la manière, dont il faut grêser, planter, élaguer ou émonder les arbres, je ne le répéterai point ici. Je toucherai seulement ou plutôt je rappellerai un article très-important & qui regarde la taille des arbres; sçavoir qu'il ne faut pas retrancher beaucoup de *Poiriers*, particulièrement de ceux, qui de leur nature donnent du bois fort & abondant & qui ne sont pas fort fertiles; car, puisque la plupart des *Poiriers* poussent leurs premiers boutons vers le bout des rejettons, en les raccourcissant trop on ne coupe pas seulement les fruits, mais on cause encore par là, que les bourgeons sortent souvent tout le long du rejetton & deviennent des branches, qui, en cas que le rejetton n'eût pas été raccourci, seroient dévenus en peu de tems des boutons à fruit; de sorte qu'on peut gâter tout un arbre & le rendre stérile en raccourcissant les rejettons, qui sans cela eût été souvent assez fertile. On n'aura point de peine à comprendre, que cela regarde principalement les arbres, qui ont déjà quelques années, car les jeunes arbres entés doivent nécessairement être taillés dans les premières années, pour leur faire prendre un bon crû & assez de branches, & quand ils ont pris leur crû & leur forme, alors on les traite de la façon que nous venons de le dire.

## §. 10.

Pour ce qui regarde l'usage qu'on peut faire des *Paires*, il est assez connu, qu'elles sont un excellent fruit de dessert & très-bonnes pour être mangées crûes; on les trouve communément plus délicates & de meilleur goût que les *Pommes*, principalement les bonnes & fines sortes de *Paires*; mais on ne les croit pas aussi saines que le sont les *Pommes*.

Suivant les principes de la SCHOLA SALERNITANA, *Adde pyro potum, &c.* les *Paires* mangées crûes sont nuisibles à la santé, à moins qu'on ne boive un verre de vin après; mais je crois, que cela n'a lieu, que lorsqu'on en mange en



en trop grande quantité, ou qu'elles sont mauvaises, insipides & pas bien mûres; & je suis persuadé, qu'elles ne feront aucun mal, lorsqu'on en mange modiquement, principalement après le repas.

On employe les *Poires* encore beaucoup dans la cuisine, pour être écurvées & frites, tout comme on fait avec les *Pommes*; on estime que de cette façon elles sont meilleures pour la santé que lorsqu'elles sont crues, surtout si elles sont assaisonnées avec du sucre & de la canelle. On les sèche encore en bien des endroits, pelées ou non pelées, pour en faire un excellent mets d'*Hiver*, à l'exemple des *Pommes* (*Pommier* §. 7.) Les morceaux séchés de bonnes *Poires* savoureuses & pelées sont aussi douces que si elles étoient confites au sucre; en sorte qu'on les peut servir à table en guise de confitures, & d'autant plus, si l'on veut faire la dépense, de les saupoudrer de tems en tems d'un peu de sucre, lorsqu'elles sont à sécher.

### §. II.

On confit aussi quelquefois les *Poires* au sucre ou au miel. Il me prend l'envie, d'expliquer ici la façon dont on confit les *Poires*, tout comme je le ferai dans la suite à l'égard d'autres espèces de fruits, & je me flatte, que cette explication ne déplaira point aux *Dames* & aux *Démoiselles*, qui se mêlent du ménage.

Pour confire des *Poires* au sucre, on prend des *Poires* d'une bonne sorte, d'un bon goût, & qui ne sont que mûres; on les pèle, mais on y laisse la queue, ou bien on la coupe jusqu'à la moitié; on creuse le haut des *Poires*, pour en ôter le trognon avec les pépins, mais en cas que les *Poires* soient grandes, on les coupe en quatre pièces ou d'avantage; on les jette en suite dans de l'eau nette, parce qu'elles se fassent autrement. Après quoi on les fait bouillir dans de l'eau pure, ayant soin qu'elles ne soient pas trop cuites, puis on les ôte de l'eau & on les fait dégouter dans un tamis. Cela étant fait on les met dans une poêle propre, & on verse dessus du sirop clarifié de sucre que pour cet effet on doit avoir préparé d'avance, comme je l'expliquerai dans un moment. Il faut les y laisser pendant vingt & quatre heures; après quoi on fait écouler le sirop, qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'il ait une épaisseur raisonnable, on le verse alors de nouveau sur les *Poires*. Comme le suc, qui est encore dans les *Poires*, éclaircit le sirop, il faut le remettre à bouillir jusqu'à ce que l'on s'aperçoive, qu'il garde son épaisseur sur les *Poires*, ensuite de quoi on les met dans des pots à confitures & on les conserve dans ce même sirop. Pour une livre de *Poires* on aura à peu près besoin d'une livre de sucre.

• Bien des perſonnes font bouillir les *Poirés* dans un ſirop, qui n'a pas été rendu trop épais juſqu' à ce qu'elles deviennent raifonnablement tendres; pour le reſte on en agit de façon que nous venons de dire. Le goût du ſirop deviendra beaucoup plus agréable, lorsqu' ayant affés bouilli on y met quelques clous de girofle ainſi qu'un peu de canelle; ou bien on met des épicerics pilées très-fin dans le ſirop tout chaud, après qu'on l'a ôté du feu.

### §. 12.

Le ſirop ſe fait de bon ſucré blanc fondu dans de l'eau pure & bouilli juſqu' à une épaiſſeur convenable. Le ſirop pour toutes fortes de fruits doit être préparé d'avance, il faut le clarifier avec des blancs d'oeuf & un peu d'eau claire; ce qui ſe fait en battant les blancs d'oeuf juſqu' à ce qu'ils ſe changent en écume, qu'on met enſuite avec un peu d'eau dans le ſirop bouillant, dont il faut continuellement & proprement l'écume, qui ſ'y met en bouillant. Il faut faire bouillir le ſirop juſqu' à ce qu'il devienne ſi épais, qu'il commence, comme on dit ordinairement, à filer, c'eſt à dire, que le ſirop étant verſé ſur une aſſiette & refroidi ſe fait tirer comme un fil, lorsqu'on le touche du doigt; de cette façon il eſt bon. Au reſte il faut faire bouillir lentement & remuer de tems en tems le ſirop, pour qu'il ne haville point.

### §. 13.

On peut encore confire au miel les *Poirés* auſſi bien que les autres eſpèces de fruits que l'on confit ordinairement au ſucré. Pour cet effet on fait bouillir le miel avec un peu d'eau juſqu' à ce qu'il prenne l'épaiſſeur convenable, il le faut bien écumer, le reſte ſe fait comme nous l'avons dit ci-dévant. Voici une épreuve, pour ſçavoir, ſi le miel a affés bouilli & ſ'il a l'épaiſſeur requiſe; il faut mettre un oeuf frais dans le miel, ſi l'oeuf ſurnage, le miel eſt affés épais; ſi l'oeuf enſonce, c'eſt une marque, que le miel n'a pas encore affés bouilli.

### §. 14.

Pour confire les *Poirés* à ſec, on n'a qu' à faire bouillir un peu les *Poirés* preſque cuites dans le ſirop préparé, afin qu'elles ſoient pénétrées par le ſucré; en ſuite de quoi on les ôte du ſirop avec un cuillier & on fait dégouter un peu le ſirop, après quoi on les place ſur des lames de fer blanc ou ſur de petites planches bien propres ſaupoudrés de caſſonade, & on les met dans quelque endroit chaud ou auprès d'un poêle pour ſécher, en les tournant, lorsqu'elles ſont ſéchés

sèches par en. haut. On peut hâter le séchement, en les saupoudrant de cassonade fine. Quand les Poires sont sèches, il les faut mettre dans des boîtes entre des feuilles de papier blanc, & les placer dans quelque endroit sec, tout de même qu'on doit faire à l'égard de toutes les confitures sèches. Il est encore à observer, que, pour confire à sec, le sirop doit être un peu plus clair par la raison, que sans cela les confitures ne veulent pas se sécher, & sont de mauvaise apparence. Outre cela la cassonade doit être de la plus fine sorte, point grassette mais sèche; & plus blanche qu'est la cassonade, plus belle sera l'apparence des confitures.

De cette même manière on peut faire des confitures sèches & liquides de *Pommes*, mais cela ne se pratique pas si souvent, qu'à l'égard des *Poires*.

## §. 15.

Dans les Païs, dont nous avons parlé (*Pommier* §. 8.) ont fait des *Poires* une boisson que les *François* appellent *Cidre* ou *Poiré*; qui se fait de la même manière dont on fait le *Cidre*, que le *Poiré* surpasse même en douceur & en délicatesse; d'abord après être pressuré le *Poiré* est très-doux, mais peu après il devient un peu plus piquant; & lorsqu'il a reposé pendant quelque tems, il prend un goût très-agréable, doux & vineux, & devient clair & jaune; de façon qu'on le boiroit pour du vin doux, sçavoir lorsqu'il est fait de bonnes *Poires*.

## §. 16.

Le bois du *Poirier* est passablement dur, égal & à fibres droites, ainsi est-il beaucoup employé des tourneurs & faiseurs de quadrea. Il est encore fort bon à bruler, mais pas aussi bon que le bois du *Pommier*, puisqu'il chauffe moins & que sa chaleur ne dure pas si longtemis.

## §. 17.

Il y a un grand nombre de différentes sortes de *Poires*; mais très-peu qu'on puisse appeler délicates, à cause qu'il y a beaucoup de fortes, qui, quoique très-excellentes dans des climats plus chauds que le nôtre, n'acquièrent point chez nous leur juste maturité ni leur goût relevé.

## §. 18.

On divise les *Poires*, ainsi que les *Pommes*, en trois sortes, sçavoir en *Poires d'Été*, *d'Automne* & *d'Hiver*, ou bien en fruits hâtifs, en fruits tardifs & en fruits

*d'Hiver.* Chacune de ces sortes est partagée en trois classes qu'on distingue par la qualité de la chair. De la première classe sont les *Beurrés* ou *Fondantes*, dont la chair fond en boudin presque comme du beurre & a un goût très-agréable. De la seconde classe sont les *Cassantes*, qui ont la chair plus ou moins dure & qui craque, quand on y mord. Les *Demi-Cassantes* sont la troisième classe, la chair de celles-ci n'est pas aussi dure que l'est celle de *Cassantes*, ni aussi fondante que celle des *Beurrés*, de façon que cette dernière classe tient un milieu entre les deux autres classes. Dans ces trois différentes classes il se trouve diverses sortes, dont les unes sont un peu plus succulentes, les autres un peu plus sèches.

On distingue encore les *Poires* en *Poires de table*, en *Poires pour étuver* & en *Poires pour rôtir*. On appelle *Poires de table* celles, qui, étant mûres, ont un goût savoureux & qui par conséquent méritent d'être servies au dessert, pour être mangées crues. On donne le nom de *Poires pour étuver*, à celles, qui, quoique mûres, restent rudes & insipides chez nous, aussi bien que dans des climats plus chauds, & qui en conséquence doivent acquérir leur maturité & leur goût par le feu de la cuisine. Cependant les cuisiniers ainsi que beaucoup d'autres personnes savent très-bien, sans qu'il soit besoin de le leur répéter, que les *Poires savoureuses de table* sont une étuvee incomparablement meilleure que les autres, mais étant destinées pour la table & à être mangées crues, on les épargne ordinairement pour cet usage, à moins que l'on n'en soit pourvu abondamment.





*Querc Appl.*



*Querc Per.*



## DESCRIPTION

D U

## COIGNASSIER.

## §. 1.

**L**E COIGNASSIER ou COIGNIER est nommé en *Latin*, *Malus cotonea*. *Malus cydonia*. *Pyrus foliis integerrimis*. *Linæ Gen: C*  
*Spec: Roy: Prodr: ; en Allemand, Quitten-Baum. Kütten-Baum;*  
 en *Hollandois*, *Quec-Boom*; en *Anglois*, *Quince Tree*; en *Danois*, *Quittä-Træ*;  
 en *Suedois*, *Quittä-Træ*.

Le fruit de cet arbre s'appelle *Coin*; en *Latin* *Malum cydonium vel cotoneum*;  
 en *Allemand*, *Quitten. Kütten*; en *Hollandois*, *Quec*, en *Anglois*, *Quince peare*, &c.

## §. 2.

Il s'en trouve diverses sortes, comme 1. le *Coin* rond ou femelle. 2. Le *Coin* long ou mâle. 3. Le *Coin mâle Portugais* ou hâtif. 4. Le *Coin mâle doux* & mangeable. 5. Le petit *Coin mâle sauvage*. Sa forme ainsi que sa couleur est tantôt plus grande tantôt plus petite. Voyez la forme du *Coin*. *Fig. 1.*

La première de ces sortes, sçavoir le *Coin* femelle est de forme rondelette ainsi qu'une *Pomme*, il est un peu cotonneux, & mûrit tard; l'écorce de l'arbre est de couleur blanchâtre ou grisâtre; ses feuilles sont rondes & petites; son bois est fort entortillé & croit pêle-mêle.

La seconde sorte est plus grande, un peu oblongue & pointuë vers la queue, ainsi que la *Poire*, sa couleur est aussi plus belle & plus unie; l'écorce de cet arbre est pleine de bosses & de couleur noirâtre; ses feuilles sont plus

grandes & plus oblongues, ses branches plus droites, moins ramées & moins en tortillées.

La troisième sorte, ressemble en tout à la féconde, excepté qu'elle est plus grande, d'une plus belle apparence & plus hâtive.

La quatrième sorte ressemble quant à la forme aux deux précédentes, mais elle n'est pas si grande, & sa chair, lorsque le fruit est mûr, est savoureuse & mangeable; au reste cette sorte est peu connue chés nous, ou elle n'acquiert point sa maturité ni le goût, qu'elle a dans des Pays plus chauds; comme dans la partie méridionale de la France, en *Italie*, en *Espagne*, &c.

La cinquième sorte ressemble en tout aux trois précédentes sortes, à l'exception que sa tige, ainsi que ses feuilles & son fruit sont plus petits & plus mauvais. La troisième sorte mérite le plus d'être cultivée chés nous, tant pour le fruit, que pour y gréfer des *Poires*; à quoi la première de ces sortes n'est point propre, étant une espèce de *Pommes*, & quand même il arrive, que les entes s'y attachent, cela ne fait pourtant que des arbres foibles, mauvais & de peu de durée; mais on y peut enter avec plus de succès des *Pommes*, pour en élever des arbres nains; quoique cela se pratique peu ou point, puisqu'elles réussissent mieux entées sur un *Pommier de Paradis*.

### §. 3.

Le *Coignassier* vient naturellement en *Allemagne* aux environs du *Danube* aussi bien que dans d'autres endroits, & croît parmi les buissons & les broussailles.

### §. 4.

Le *Coignassier* demande naturellement un terrain bon & fertile, ni trop sablonneux, ni trop argileux; un air libre & beaucoup d'humidité, principalement dans des tems de chaleur & de sécheresse, par ce que son fruit reste autrement petit & imparfait. C'est pourquoi on les plante beaucoup sur les bords des fossés, des canaux &c.; mais il faut bien se garder, de les placer trop hors du soleil ou à l'ombre, ou bien entre ou sous des arbres de haute futaye, comme bien des personnes font, dans l'opinion, que ces arbres croissent bien dans un lieu ombragé, & que par conséquent on peut mettre ce terrain à profit. Mais on se trompe très-fort, car, quoique les arbres y peuvent croître, ils ne donneront que peu ou point de fruits, qui outre cela restent petits & ne deviennent pas fort mûrs. Au reste le *Coignassier* ne jette pas de racines profondes.

### §. 5.



## § 5.

Le *Coignassier* est propagé par la graine, par les boutures, par les rejettons ou par de petites branches, qui jettent facilement des racines, mais le plus souvent cela se fait par les boutures ou par les rejettons, comme par le moyen le plus prompt, en sciant les branches d'un vieux arbre, lorsqu'il ne pousse pas de soi-même des rejettons; & ces sortes d'arbres produisent de bons fruits, sans être entés.

Quelques uns les entent sur l'*Aubepine*, prétendant, que le fruit y devient meilleur, mais je ne l'ai jamais pu trouver ainsi, il me paroît même, que cela est contraire à la raison.

On les peut enter encore, si l'on le juge à propos, sur de jeunes Branches de *Coignassier* & même, de *Poirier*.

## § 6.

Le *Coignassier* ne veut point être taillé ni émondé beau-coup, puisqu'il porte le plus de fruits aux sommités des branches. C'est pourquoi on ne coupe que le bois mené, maigre & abondant, qui ne fait qu'embarrasser, & l'on épargne le bois jeune & le plus gros, seulement on raccourcit tant soit peu les rejettons les plus long, pour donner à l'arbre & lui conserver sa proportion ainsi que sa force.

## § 7.

Les *Coinis* ne sont pas seulement d'un bon usage dans la Médecine mais aussi dans un ménage; on les prépare de différentes manières, savoir, *étoués* seuls ou entremêlés de *Poirés*; en *Compote*, en *Marmelade* & en *Tartes*, &c.

On confit encore les *Coinis* au sucre ou au miel de diverses façons, tant liquides que secs, &c.

## § 8.

Pour confire les *Coinis*, on en choisit les meilleurs, on les pèle, on les coupe en quarts, & on en ôte le trognon; après quoi on les met pour quelque tems dans de l'eau nette; en suite on les en ôte, & on les met de nouveau dans de l'eau fraîche, puis on les fait bouillis à petit feu jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres mais pas trop molle. Cela étant fait, il faut les ôter de l'eau & les mettre dans un tamis, pour les laisser égoutter; ensuite de quoi on les met dans un

Sirop de sucre clarifié, dans lequel on les fait bouillir lentement jusqu'à ce qu'ils aient la mollesse convenable, & que le Sirop ait acquis la consistance nécessaire, c'est à dire, jusqu'à ce qu'il file. A la fin quand les Coins seront un peu refroidis, on les met dans des pots de confitures ou autres, on verse le sirop dessus, & on les conserve les pots bien fermés.

En cas que l'on ait envie de confire les Coins en entier, ce qui se fait pourtant rarement à cause de leur grandeur, on y procède de la même façon que nous venons de détailler, avec cette seule différence, qu'après avoir pélé les Coins il en faut ôter le trognon par en haut avec un couteau long, étroit & pointu. On fait au reste bouillir le sirop & on le clarifié de la même manière, qu'on le fait à l'égard des Poires. (*Poirier* §. 12.)

## §. 9.

Quelques-uns préparent le sirop de la façon suivante : Prenés les pétales, les pépins & quelques morceaux des Coins, faites-les cuire ensemble dans de l'eau; passés en suite cette Decoction par un linge ou par un tamis de crin, faites fondre votre sucre dans cette liqueur & faites en un sirop, qu'il faut clarifier de la façon que nous avons dit à l'article des Poires (*Poirier* §. 12.) Après quoi faites bouillir les Coins dans ce sirop comme ci-dessus (§. 8.) Je préfère cette dernière méthode à la précédente, parce que les confitures deviennent plus fortes.

En cas que l'on souhaite, de donner aux Coins une belle couleur rouge, il faut prendre de la *Cochenille* qu'on fait bouillir dans de l'eau avec un peu de *Croque de Tartre*, ensuite, lorsque la liqueur a pris une couleur assez rouge, on la passe par un linge, & l'on en met dans le sirop, pendant que les Coins bouillent lentement.

Quelques autres mettent un peu d'épicerie dans le sirop, comme des *Clous de Girofle* ou de la *Canelle*; ou bien ils en piquent les morceaux de Coins. On est le maître de faire à l'égard de cela selon qu'on le juge à propos, puisque les épicerie ne corrompent ni le goût ni les forces.

## §. 10.

Lorsqu'on veut confire les Coins au miel, on y procède de la manière détaillée (§. 8.), le miel devant être bouilli & bien écumé d'avance tout de même qu'il est dit. (*Poirier* §. 13.) Il faut toujours préparer autant de sirop, qu'on est en état de couvrir les Coins largement; car cette méthode ainsi que l'épaisseur convenable.

nable du sirop empêchent les fruits de se gâter ; de sorte qu'il vaut toujours mieux, d'en avoir trop que trop peu.

## §. 11.

Quelque fois le sirop de sucre aussi bien que de miel s'éclaircit quelques jours après. Ceci arrive, quand le sirop n'a pas été rendu assez épais, ou que les Coings n'ont pas assez dégoutés & qu'il y est resté trop d'humidité ; ce qui affoiblit & gâte le Sirop. Dès que l'on s'en aperçoit, il faut transvaser le sirop, le faire bouillir de nouveau & le purifier ; en suite de quoi l'on y remet les Coings & on les fait bouillir tant soit peu ; ce qui étant fait on les remet dans les pês comme au paravant. Il faut observer en pareil cas la même chose à l'égard de tous les autres fruits confits, est cela le plutôt le mieux.

## §. 12.

Pour faire de la *Marmelade*, on coupe les Coings en quarts sans les peler, on en ôte les pépins ainsi que le trognon, & on les fait bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mous, on les broye en suite avec le revers du cueiller par un tamis, qui ne doit pas être trop fin. Après quoi on prend du sirop clarifié, préparé de la façon susdite, dont le poids doit être égal à celui des Coings ; & on les fait cuire en semble jusqu'à ils aient une épaisseur convenable ; on verse la *Marmelade*, lorsqu'elle est encore chaude dans des boîtes faites de tranches de bois fort déliées, ou bien dans de petits pots de terre ou de verre ; qu'on place, sans les fermer dans un endroit chaud auprès du feu ou auprès d'un poêle, jusqu'à ce qu'il s'y mette une croûte, en suite on les garde dans quelque endroit sec.

Si l'on souhaite que la *Marmelade* soit rouge, il faut mettre de la *Cochenille* dans la décoction du sirop, comme il est dit (§. 9.)

Quelques uns, pour faire de la *Marmelade*, prennent pour une livre de Coings broyés par le tamis cinq quarts de livres de sucre blanc pilé fin, les mêlent ensemble & les font bouillir légèrement. Cette *Marmelade* se sèche plus lentement, mais devient plus blanche.

On fait de la *Marmelade* dans les Apoticaïeries aussi bien que dans les ménages bien réglés ; non seulement pour en servir au dessert, mais aussi pour en assaisonner d'autres fruits étuvés ou en compôte, comme *Paires* &c., & pour leur donner un goût agréable. Les Français l'appellent *Cotignac*, le meilleur se fait à *Orléans* ; lequel on transporte de tous côtés sous le nom de *Cotignac d'Orléans*.

## §. 13.

On fait les *tablettes de Coïn* de la manière suivante : on pèle les *Coïns* & on en ôte les trognons ; puis on les fait bouillir dans de l'eau jusqu' à ce qu'ils deviennent mous ; ensuite, lorsqu'ils sont refroidis, on les broye tout ménu & on les passe par un tamis. Après on prend de bon sucre blanc d'un poids égal aux *Coïns*, & on fait bouillir le tout fort lentement ; dès que cela a l'épaisseur convenable, on le met sur une planche fort propre & unie ou bien sur des plaques de fer blanc étamé, qu'on saupoudre de sucre dans une telle quantité qu'on juge à propos ; on en forme en suite des *tablettes*, qu'on fait sécher auprès d'un poêle ou sur un chauffe-pied, & on les garde dans des boîtes entre des feuilles de papier blanc qu'on place dans quelque endroit sec. Ces *tablettes* servent au même usage que la *Marmelade* (§. 12.) Lorsqu'en broyant de la montarde on y met un peu de *Marmelade* ou de *tablettes de Coïn*, cela lui donne un goût tres-agréable.

## §. 14.

On fait encore un jus de *Coïn* de la façon suivante : on prend les meilleurs *Coïns* & les plus mûrs, on les pile tout ménu ou bien on les rape sur une grande rape de fer, on exprime le jus à travers un linge ou par le moyen d'un presse-oir ; puis on fait bouillir lentement ce jus sur un petit feu de charbons jusqu' à ce qu'environ la moitié s'en soit ébouillie ; ajoutés-y ensuite de bon vin pur ou du moût nouveau, la moitié de la quantité qu'il y a eü d'abord du jus ; faites le botillir une seconde fois jusqu' à ce qu'il devienne un peu épais ; après quoi mettés-y du sucre, le tiers du poids de la première quantité du jus, & faites-le bouillir en suite jusqu' à ce qu'il ait la consistance d'un jus raisonnablement épais ou qu'il soit devenu une espèce de sirop clair ; au reste conservés ce jus dans des pots.

## §. 15.

Toutes ces diverses *Confitures* servent non seulement à la délicatesse, mais sont encore très-nécessaire aux malades ainsi qu'aux personnes, qui se portent bien. Elles fortifient l'estomac, le coeur & les membres, égayent l'homme & rafraichissent le malade. Ceux, qui sont constipés n'en doivent user que très-peu, parceque les *Coïns* sont astringens de leur nature ; quoique bien des personnes s'outiennent, qu'ils sont laxatifs pris après le repas. On recommande encore beau-

beaucoup ces *Confitures* aux femmes enceintes, pour avoir des couches aisées, en prenant de tems en tems de ces *Confitures* quelques jours avant les couches, principalement après ou au repas.

## §. 16.

Enfin on peut encore faire un excellent *Ratafia* des *Coins*. Voici comment on le fait : prenez du jus exprimé de la façon susdite (§. 14.), après qu'il a un peu reposé ajoutés-y la même quantité d'eau de vie, un peu de Cannelle, quelques clous de girofle & du sucre à proportion de la douceur qu'on lui veut donner, placés-le dans un lieu chaud, pour le faire tirer, & gardés-le pour votre usage. Si l'on veut, que le *Ratafia* devienne bien clair, il faut le passer par du papier gris.



# DESCRIPTION

## D U

# CERISIER.

## §. 1.

**L**E CERISIER est nommé en *Latin*, *Cerasus*. *Cerasus foliis orato-lanceolatis*. *Lin.*: *Gen.* & *Spec.*: *R.*: *Prod.*: en *Allemand*, *Kirſchen-Baum*; en *Hollandois*, *Kerſe-Boom*, en *Anglois*, *Chery-tree*; en *Danois* ainſi qu'en *Suédois*, *Körſbär*, &c.

Le fruit de cet arbre est appelé en *François*, des *Cerises*; en *Latin*, *Ceraſa*; en *Allemand*, *Kirſchen*; en *Hollandois*, *Kerſen*; en *Anglois*, *Chery* en *Danois* & en *Suédois*, *Körſbär*.

## §. 2.

Il y a trois fortes principales de *Cerises*, qui diffèrent entre elles dans la forme, dans la couleur & dans le goût; on les appelle *Cerises* fig. 2; *Guignes* ou *Bigarreaux* fig. 3. & *Griottes* fig. 4.

1. Les *Cerises* ſont ordinairement de forme rondelette, ſouvent auſſi d'une rondeur aplatie, & ont l'os rond. C'eſt cette forte que les *Allemands* appellent *Kirſchen*, & les *Hollandois*, *Kerſen*.

2. Les *Guignes* ou les *Bigarreaux* ſont communement de forme oblongue, leur chair eſt plus ferme & plus douce que n'eſt celle *Cerises*, & leur os eſt oblong; ce qui fait la principale différence entre ces deux fortes principales.

On diviſe les *Bigarreaux* en *sauvages* & en *domestiques*. Les premier ſont pe-  
tits,



*Morellen.*



*Krieken.*



*Kerssen.*





tis, ont peu de chair, leur couleur est noire ou rouge, quelquefois aussi d'un rouge bigarré; leur goût est communément doux, les noirs étant les plus, & les rouges les moins doux; on en trouve encore, qui sont amers & âpres. Ces *Bigarreux* croissent en plusieurs endroits d'*Allemagne*, de *France* & de *Brabant* naturellement, & sans culture, soit dans les bois, soit en d'autres lieux, & ces arbres deviennent fort grands.

Les *Bigarreux domestiques* ne diffèrent des *Joujous* qu'en ce qu'ils font plus grands & plus charnus. On les appelle en *Allemagne* & aux *Pais-bas* *Sparse Kerfen*; on en trouve de couleur noire, rouge, blanche & bigarrée.

3. Les *Griottes* diffèrent principalement des *Cerises* en ce qu'elles ont le goût plus ou moins aigre & âpre, que leur forme est ordinairement plus ronde & pas tant aplatie, & que l'arbre a les branches plus menuës & qu'il ne croît pas aussi droit mais d'une façon plus en tortillée. Les *Allemands* appellent cette dernière sorte *Amarellen* ou *Weicheln*, les *Hollandois*, *Morellen* & les *Brabançons* *Krieken*.

Au reste ces trois sortes principales, particulièrement les deux premières sont subdivisées en plusieurs autres sortes, dont on trouvera ci-après le Catalogue ainsi que la Description.

### §. 3.

Le *Cerisier* aime les Climats tempérés; il ne vient pas bien dans des Climats froids non plus que dans les Climats trop chauds, à l'exception des *Griottes*; c'est ce qui est cause, qu'on ne trouve point d'aussi bonnes *Cerises* ni autant de différentes sortes en *Italie*, en *Espagne* ni dans la partie méridionale de la *France*, que l'on en trouve en *Allemagne* & aux *Pais-bas*.

### §. 4.

Il demande naturellement un fond, qui soit bon, frais & point engraisé, il n'importe qu'il soit sablonneux ou argileux, dans ce dernier pourtant les arbres deviennent plus grands, fleurissent mieux & produisent de plus grand fruit, que ceux, qui viennent dans un fond sablonneux, mais en revanche le fruit de ces derniers est plus délicat.

Je ne connois aucun arbre fruitier, dont le fond demande un choix plus réfléchi que le *Cerisier*; car il arrive quelquefois, que des *Cerisiers* plantés dans un terrain, qui paroît très-bon, ne veulent pourtant point réussir & périssent

même souvent tout d'un coup dans le plus fort de leur crû, non obstant que la terre ait été bêchée comme il faut, & que le fond ait été remué & détaché dans une profondeur convenable. Il ne demande justement point un fond très-gras, au contraire il se contente d'un fond médiocre, pourvu qu'il soit frais & neuf, c'est à dire, où il n'y a pas eu depuis bien des années d'autre arbre & moins encore quelque *Cerisier*; car l'expérience prouve, comme je l'ai trouvé moi-même, qu'un *Cerisier* planté dans un fond, où il y a eu un autre *Cerisier*, ne réussit guères, mais périt de langueur quelques ans après, quelque peine qu'on se donne, pour corriger ou changer la nature du fond. Il faut encore se bien garder, de ne point engraisser la terre environ ou entre les *Cerisiers*, parce cela les fait périr peu à peu de langueur, s'il est absolument nécessaire, de corriger le fond, il convient de mêler la terre avec des branches ou feuilles pourries ou avec quelque autre bonne terre.

## §. 5.

Lorsque le *Cerisier* commence à pousser de la rafine, c'est ordinairement une marque de sa foiblesse & de sa mort prochaine, principalement quand l'arbre est jeune; c'est pourquoi on n'a rien de mieux à faire que de déraciner ces jeunes arbres & de remettre d'autres à leur place.

## §. 6.

Toutes les fortes de *Chriser* font propager par le *sucement*, par l'*ente en fente* ou l'*ente en écuffon* sur de jeunes branches produites de noyaux de *Bigarreaux*; mais principalement cela se fait de la première de ces manières, puisque la *griffe* ou l'*ente en écuffon* ne réussit pas toujours à l'égard de cet arbre; quoique cela arrive aussi fort souvent par ignorance ou par négligence. Car si l'on *grêfe* les jeunes tiges, lorsqu'elles n'ont encore que deux ou trois ans, & qu'on le fait dans le commencement d'année, sçavoir au *Fevrier* ou dans les premiers jours de *Mars*, ils manqueront rarement, au moins très-peu; suposant, que la *grêfe* ait été faite comme il faut; car, quand on taille les entes trop profondément & jusq' à la moëlle, on est souvent la cause, qu'elles ne prennent point. Il en est de même par raport à l'*ente en écuffon*, pour la quelle il faut choisir des branches très-jeunes, & avoir attention, pour que l'ouvrage se fasse dans le tems convenable, sçavoir lorsque le suc monte bien, & que par consequent la tige ainsi que l'*ente* se veulent bien dégager.

## § 7.

On pratique quelquefois aussi le *ſucement* ainſi que l'*ente* ſur les rejettons de *Cerifiers* âgés & entés ſur le *Guignier*, ou bien ſur des rejettons du *Guignier* ſauvage aux endroits, où cet arbre vient naturellement; ces derniers rejettons ont par conſéquent la nature des *Guigniers* provenus de noyaux; mais l'expérience nous apprend, qu'ils grandiffent moins & donnent moins de bois que les arbres provenus de noyaux, en conſéquence que les entes, qu'on y mêt, dévient des arbres plus petits mais en même tems plus fertiles que ceux, qui ſont entés ſur des *Guigniers* provenus de noyaux. C'eſt ainſi la raiſon, qu'on employe ces rejettons pour en faire des arbres qui doivent reſter petits, comme des *Buiſſons* ou *Eſpaliers*.

## § 8.

Il ne faut jamais planter des arbres grêſes, qui ayent plus que deux ou trois ans depuis l'ente, & des ſucés, qui ayent plus d'un ou deux ans depuis l'ente, parce que ceux, qui ont plus d'âge, avant qu'ils ſoient en train. Au reſte il faut en plantant obſerver ce que nous en avons dit dans le premier *Tome*; ayant ſurtout attention, de ne les point planter trop profondement, mais qu'ils ſoient plantés preſque au deſſus de la terre, de façon que les racines ne ſoient couvertes de terre que de l'épaiſſeur de deux ou trois doigts, principalement dans un fond froid & humide, puis que l'expérience nous enſeigne, qu'ils croiſſent mieux plantés de cette manière; & en cas après qu'ils ſont plantés, il vienne un *Été* fort chaud, il faut couvrir les racines avec du *Varech*, du tan ou de la paille, pour les empêcher de ſe ſécher.

## § 9.

Pour ce qui regarde la taille des *Cerifiers*, elle ſe fait de différentes manières ſelon les différentes ſortes. Les *Griottes* la *Cerife* nommée *Van der Naſt*, la *Cerife d'Orange*, en un mot toutes ſortes, qui donnent de ménu bois & qui le plus ſouvent pouſſent leurs rejettons au bout des branches, ne veulent point être taillées, & il en faut encore moins couper le bout, puis que cela empêcheroit de beaucoup l'élevation des ſucs, diminueroit par conſéquent la croiſſance & du bois & des fruits, & rendroit ces derniers plus petits & inſipides. C'eſt pourquoi, lorsque ces arbres ont trop de bois, ce qui cauſe de l'embaras & de l'écouffement, & en altère la forme, il vaut mieux l'en couper par-ci & par-là une une branche entière, ſoit grande ſoit petite, que de la raccourcir beaucoup.

D'autres fortes de *Cerises*, qui donnent de plus gros bois, croissent en hauteur, & qui, ayant été taillées, poussent aisément de nouveaux rejettons, comme le *Muscadét de Pragus*, la *Cerise de Gadrop*, celle de *Rouân*, le *Bigarreau* &c., peuvent être taillées sans difficulté ou raccourcies, si la nécessité l'exige, c'est à dire, si ces arbres ont trop de bois, ou qu'en raccourcissant ses branches, on en veut former un *buisson* & lui donner une forme élégante.

Il est cependant certain, que toutes les fortes de *Cerisiers* n'aiment naturellement point se être émondés, à moins qu'on n'en coupe que quelques branches par-ci & par-là, qui embarrassent l'arbre & lui ôtent la forme, puis-que sans être taillés & ni raccourcis, ils ne manqueront point, de porter plus de fruits & d'un meilleur goût, & seroit outre cela d'une plus longue durée, comme cela se prouve clairement par ce qu'on voit les *Cerisiers*, qui viennent sans culture, devenir très-grands, vieux & fertiles.

#### §. 10.

La taille d'*Été* ne doit jamais se faire aux *Cerisiers*, à cause qu'elle est nuisible à la plupart de fruits à noyau ; mais on débarrasse bien en *Été* les *Cerisiers* mis en *Espalier* des rejettons superflus, pour empêcher l'embaras & l'étouffement. Pour ce qui regarde les rejettons qu'on veut conserver, on les attache sans les raccourcir.

#### §. 11.

Ce que nous venons de dire regarde principalement les arbres un peu âgés. Les jeunes *Cerisiers* doivent, à l'exemple d'autres arbres fruitiers être taillés assez court dans les trois ou quatre premières années après la greffe, principalement ceux, qui donnent de gros bois & qui croissent en hauteur comme celui de *Prague*, de *Gadrop*, &c. parce qu'autrement ils deviennent trop vite creux par en bas, & prennent des branches chauves.

#### §. 12.

Il ne faut jamais non plus tailler la couronne des *Cerisiers* âgés, dans l'intention, de leur faire pousser de nouvelles branches & pour les renouveler de cette façon, à l'exemple de ce qui se pratique à l'égard d'autres vieux arbres, parce-que l'expérience nous enseigne, que ces arbres, qui ont l'écorce épaisse & rude, poussent peu ou point, mais périssent ordinairement. Il vaut donc mieux profiter

titier des vieux arbres ausfi longtems qu'ils font tant soit peu fertiles; il ne faut cependant pas négliger, de planter ailleurs & de bonne heure de jeunes arbres, dont les fruits puissent remplacer ceux des vieux arbres, qui commencent à dépérir, afin de n'être point dépourvu tout d'un coup de cette espèce de fruits. Au reste la durée des *Cerisiers*, c'est à dire le tems qu'ils restent en état, de produire de bons fruits, est de quinze à vingt années, & au plus haut de trente dans le meilleur terrain.

## §. 13.

Les *Cerises* crues font un aliment très-agréable principalement dans un tems chaud, car elles rafraichissent, & étanchent la soif, elles ne font pas malfaines non plus, & font principalement très-bonnes pour les personnes *hypocondriaques* ainsi que pour les tempéramens chauds. On trouve pourtant que les *Cerises* proprement dites comme celles de *Prague*, les *Volgers*, principalement celles, qui font d'un goût âpre & aprochant du Vin de *Rhin*, comme la *Cerise van der Nat*, la *Griotte* &c. font meilleures pour la santé que les *Guignes* ou *Bigarreaux* &c., non obstant qu'elles font plus agréables à la bouche.

## §. 14.

Les *Cerises* font encore d'un bon usage pour la cuisine, pour en préparer toutes sortes de délicatesses, comme *Compôtes*, *Sauſſes*, *Tourtes*, &c. On en fait aussi des *Confitures*, tant sèches que liquides; & on estime le plus & avec raison pour cet usage celles qui font succulentes, comme le *Muscadot de Prague*, la *Volger*, la *Griotte*, &c.

## §. 15.

Pour *confire* les *Cerises*, on en choisit de belles, fraîches, & qui ne font que mûrir, on coupe la queue jusqu' à la moitié, puis on prépare un sirop clarifié de sucre, (*Poirier* §. 12.) & pour six livres de *Cerises* on prend environ quatre livres de sucre; faites bouillir ensuite vos *Cerises* lentement dans le sirop jusqu'à ce qu'il file; mettez après les *Cerises* avec le sirop, lorsqu'elles seront refroidies, dans des pots à *Confitures*, qu'il faut tenir bien fermés.

Quelques uns font le sirop du jus exprimé des *Cerises*, mettant quatre livres de sucre dans une livre & demie de jus; manière que je préfère à la première, lorsqu'on a une assez grande quantité de *Cerises*.

## §. 16.

On fait quelquefois aussi une *marmelade* de *Cerises*, pour mettre dans des *Tourtes* & d'autres *Pâtisseries*, & dont on peut faire usage pendant toute l'année. Voici la manière de préparer cette *marmelade*: Prenez des *Cerises*, dont vous aurez ôté les queues, faites les bien bouillir dans du vin, broyés les ensuite à travers d'un tamis, remettez cette *marmelade*, après y avoir mis du sucre, sur le feu, & faites-la bouillir jusqu' à ce qu'elle ait une épaisseur convenable, remuez-la bien pour qu'elle ne havisse pas. On prend pour trois livres de *marmelade* deux livres ou deux & demi de sucre.

## §. 17.

Voici la manière, dont on en fait des *Tablettes*: Prenez des *Cerises* succulentes, & qui ayent le goût un peu âpre, ôtez-en les queues, faites-les bouillir doucement dans un pot de terre, sans eau ou bien avec un peu d'eau, c'est à dire, dans leur propre jus, remuez-les sans discontinuer, à fin qu'elles ne havissent point, ayant ainsi bouilli pendant quelque tems, broyés-les à travers d'un tamis; mettez environ une livre de sucre dans une livre de cette *marmelade*, remettez-la en suite sur le feu & faites-la bouillir un peu & doucement en remuant continuellement; après quoi mettez-la par morceaux sur une planche bien unie & saupoudrée de sucre, & faites-en des *Tablettes*, qu'il faut sécher auprès d'un poêle ou dans quelque autre endroit chaud. Etant séchées ou met ces *Tablettes* dans une boîte entre des feuilles de papier blanc. On peut mettre des épicerles dans toutes ces *Confitures*, comme nous l'avons expliqué (*Poirier* §. 11.)

## §. 18.

Pour faire des *Confitures* sèches de *Cerises*, on n'a autre chose à faire, que d'ôter du Sirop les *Cerises* confites de la façon qu'il est expliqué (§. 15.), de les laisser dégouter dans un tamis, de les mettre ensuite sur une planche ou bien sur une plaque de fer blanc saupoudrée de sucre, & de les faire sécher dans quelque endroit chaud, en les tournant & en les saupoudrant de sucre fin de tems à autre.

## §. 19.

On fait des *Griottes* un jus très-délicieux de la manière suivante: on exprime le jus des *Griottes*, après en avoir ôté les queues, on fait bouillir ce jus avec du sucre

sucre, en mettant une livre & demie jusqu'à deux livres dans cinq livres de jûs, on prend plus ou moins de sucre selon qu'on le veut avoir plus ou moins doux. Il le faut bien écumer & le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait une moyenne épaisseur. Étant refroidi on met le jûs dans des Bouteilles qu'il faut bien boucher.

Toutes ces différentes *Confitures* sont délicieuses & fort saines, un malade en peut prendre aussi bien qu'un homme, qui se porte bien; elles rafraîchissent le cœur, étanchent la soif & sont fort rafraîchissantes.

## §. 20.

En *Allemagne* ainsi que dans quelques autres Païs on sèche aussi les *Griottes*, qui étant cuites avec un peu de sucre font un mets fort agréable.

## §. 21.

Si vous voulez faire un *Ratafià* ou une liqueur excellente, prenez des *Griottes* bien séchées, pilez-les avec leurs noyaux dans un mortier, mettez cela ensuite dans de l'eau de vie, ajoutez-y un peu de sucre, un peu de *Canelle* & quelques *Cloûs de Girofle*, laissez-le tirer pendant quelque tems au Soleil ou auprès du feu, & vous aurez une liqueur délicieuse, dont vous pourrez regaler les gens de la première distinction. Si vous voulez, que cette liqueur soit bien claire, vous n'avez qu'à la faire passer par du papier gris.

Cette liqueur se peut faire encore de *Griottes* fraîches, mais elle n'est ni aussi agréable ni aussi forte, que lorsqu'elle est faite de *Griottes* séchées, à cause que le jûs aqueux des *Griottes* fraîches la rendent foible; mais lorsqu'on la fait de *Griottes* fraîches, il en faut ôter les noyaux, les piler séparément, & les mettre ensuite avec la chair dans de l'eau de vie.

## §. 22.

En *Allemagne*, où il croît beaucoup de *Guignes* sans culture, & particulièrement en *Suisse*, on en distille une eau ou esprit, après qu'elles ont été pilées avec leurs noyaux, & qu'elles ont reposé jusqu'à ce qu'elles fermentent. On nomme cette liqueur dans les susdits Païs *Kirschen-wasser* ou *Eau de Cerises*. Cette liqueur est non seulement une boisson fort agréable, mais encore très-saine, lorsqu'on en prend modérément, puis qu'elle fortifie le cœur & ranime les esprits vitaux.

## §. 23.

On fait encore des *Griottes* un vin très-délicieux, principalement dans les Pays vignobles, ou le nomme *Kirschen* ou *Weichsel-wyn*, c'est à dire *vin de Cerises*. Il est très-savoureux & très-rafraichissant & agréable pendant les chaleurs de l'Esté. La manière, dont ce vin se fait, est des plus faciles. On prend des *Griottes* que l'on pile fort ménu avec leurs noyaux après en avoir ôté les queues, & qu'on met en suite dans de bon vin rouge léger, ou bien dans du vin blanc, & si l'on veut, on y ajoute quelques *clous de Girofle* ainsi qu'un peu de *Canelle*. Il est bûvable après avoir reposé pendant une quinzaine de jours.

## §. 24.

Pour conserver les *Cerises* bonnes & fraîches pendant toute l'année, il faut faire de la façon suivante : On cueillit les *Cerises* les plus belles & qui ne sont que mûrir pendant un tems fort sec avec beaucoup de prudence afin de ne les point froisser. On les met ensuite dans une bouteille à large bouche ; on ferme cette bouteille avec un bouchon que l'on couvre avec de la résine mêlée de *Terebentine* & de cire, afin que l'eau n'y puisse point percer. On attache à cette bouteille une corde, ou, ce qui est encore mieux, un fil d'archal assez long, à cause que la corde est sujette à se pourrir bien vite ; après quoi on fait enfoncer la bouteille dans un puits ou Citerne fraîche jusqu'au fond, l'attachant en haut par la corde ou le fil d'archal. De cette façon on peut avoir des *Cerises* fraîches même en *Hiver*.

## §. 25.

Voici une autre manière, de conserver les *Cerises* pendant toute une année : Après avoir cueilli les *Cerises* avec la précaution prescrite (§. 24.) & après en avoir ôté les queues, on les met dans un pot vernissé ; ensuite on chauffe de bon vin blanc, qu'on verse tout chaud sur les *Cerises*, jusqu'à ce qu'elles en sont toutes couvertes. Le vin étant refroidi on le couvre avec une plaque mince de beurre fondu, & on garde le pot dans quelque endroit sec, & où il ne gèle point pendant l'*Hiver*. Mais ces *Cerises* ne servent proprement qu'à en assaisonner d'autres mets, soit en *Hiver*, soit en d'autres saisons. Lorsqu'on s'en veut servir, on en ôte le beurre, &, après avoir pris les *Cerises* dont on a besoin, on refond le beurre & on le remet sur le vin. Ce beurre préserve les *Cerises* contre l'air & par conséquent contre la corruption.

## §. 26.



## §. 26.

Je ne sçaurois manquer, de faire encore observer, que les *Cerises* ont de fureuses & fréquentes attaques à essuyer de la part des *Etourneaux*, des *Moineaux* & des *Griots*, de sorte qu'on n'en cueillit quelquefois que très-peu, si l'on n'avoit pris des expédients, pour écarter ces oiseaux des *Cerisiers*. Pour cet effet bien des personnes suspendent au dessus des arbres quelques grands oiseaux morts, pour effrayer les vivans, quelquefois aussi tout autour des arbres des cordes garnies de beaucoup de plumes. D'autres plantent auprès des arbres de longues perches au bout desquelles on met une espèce de petit moulin, que le vent fait tourner & qui font beaucoup de tintamarre. Mais toutes ces inventions servent à peu de choses, car les oiseaux l'aperçoivent bien vite de cette tricherie, & après deux ou trois jours ils ne craignent que très-peu ces machines; j'en ai vu même, qui y alloient se reposer, principalement de jeunes *Etourneaux*, qui sont étourdis & hardis.

Le meilleur expédient est, de suspendre des filets au dessus des arbres, & pour ne point endommager les jeunes rejettons, qui seroient sans doute trop pressés ou même froissés, ou prendroient pour le moins un crû difforme, si le filet étoit couché sur l'arbre, on fait une ou plusieurs croix de lattes qu'on eloue sur des perches, & qu'on passe en croix à travers de l'arbre, pour soutenir le filet, afin qu'il touche peu ou point l'arbre.

## §. 27.

Quelques Amateurs, qui sont riches, font faire exprès de grands filets, pour en couvrir par en haut & de côté une *Cerisais* entière, plus ou moins grande; ou pour cette raison on plante les *Cerisiers* plus près les uns des autres; ensuite on plante par-ci & par-là entre les arbres, & dans un certain ordre, des pieux, sur lesquels on met des lattes, pour soutenir le filet supérieur.

## §. 28.

Il y a encore un autre moyen, de chasser les oiseaux d'une *Cerisais*, c'est de se servir d'un petit garçon, qu'on peut avoir pour une bagatelle par jour, & qui se promène tout le long du jour avec une creffelle, pour chasser les oiseaux par le bruit de cette machine. Mais quelquefois on a encore assez de peine,

pour y retâisir, surtout si les oisiaux viennent en grand nombre, & il est nécessaire, d'y veiller depuis le matin jusqu'au soir.

§. 29.

Bien des personnes s'imaginent, qu'il suffit de tirer, pour se délivrer de ces hâtes incommodes; mais aucun Jardinier, ni même aucun Propriétaire tant soit peu expérimenté se servira de cet expédient, non seulement à cause de son peu d'utilité mais principalement encore, parce que la dragée ou le méné plomp endommage beaucoup les arbres.

§. 30.

Le bois du *Cerisier* est dâr, sa couleur est d'un brun rouffâtre; il est fort recherché des *Touffeurs*, des *Ménusiers*, des *Faiseurs de Quadres* & des *Faiseurs de chaises* &c., pour en faire des chaises ou d'autres jolis meubles.

§. 31.

Pour faire plaisir aux *Amateurs*, je dirai encore quelque chose en passant de la manière de hâter les *Cerises*, c'est à dire, de les avoir de meilleure heure que ne permet ordinairement la saison. Ceci se fait de diverses manières.

§. 32.

Premièrement on choisit un ou plusieurs jeunes arbres de la sorte des *Muschdets de Prague*, soit à haute, soit à basse tige; on choisit ceux, qui n'ont pas la couronne grande mais qui commencent pourtant à bien porter, puisque cette sorte est naturellement fort hâtive, tandis qu'on ne peut guères hâter les autres sortes. Il faut déterrer au *Printems* avec beaucoup de prudence les arbres qu'on aura choisis & les planter dans des caisses ou dans des vases de grandeur convenable, ou, ce qui est encore mieux, dans de grands & larges pots de brique. Ensuite de quoi il les faut placer dans quelque endroit, où il y a de l'ombre, & ne point manquer de les arroser, particulièrement pendant une grande sécheresse, afin qu'ils jettent des racines & croissent bien dans les pots, & pour les faire croître d'autant mieux & plus naturellement, il faut enfoncer le bas des pots tant soit peu dans la terre, qu'on doit arroser soigneusement tout autour du pot dans un tems de sécheresse; puisque les racines attireront alors cette humidité au moyen des trous, qui sont au fond du pot, ce qui fera d'autant mieux & plus naturellement croître les arbres.

## §. 33.

Ces jeunes arbres ayant bien grandi pendant l'Été on les place au mois de Janvier suivant, quelquefois aussi plutôt, dans une serre de grandeur raisonnable, qu'on chauffe de tems en tems à proportion du tems qu'il fait, de façon, qu'il y ait toujours dans la serre une chaleur égale, mais dans le commencement modérée, d'environ vingt degrés selon le *Thermomètre*, dont nous avons fait la description dans le premier *Tome*. Pendant le jour il faut quelquefois donner de l'air à la Serre. En faisant cela, les boutons commenceront bien vite à s'enfler & à fleurir. C'est principalement alors, qu'il est très-nécessaire de donner de l'air aux arbres; & il n'y faut point manquer, parcequ' autrement les fleurs tomberoient, au lieu de produire des fruits. Dès que les fruits se sont formés, on leur peut donner un peu plus de chaleur, imitant toujours, autant qu'il est possible, la chaleur & les impressions de la saison naturelle, dans laquelle les *Cerises* fleurissent & parviennent à leur maturité, comme nous l'avons expliqué amplement dans le premier *Tome* à l'Article touchant l'Art de hâter les fruits. En exécutant ce que nous venons de dire, on aura des *Cerises* sur la fin de Mars, & peut-être plutôt. Mais nous devons avouer en même tems, que les *Cerises* sont très-difficiles à se former & que nonobstant tous les soins & toutes les peines, les fruits tombent souvent par cette façon de les hâter principalement quand il fait froid & mauvais tems, lorsque l'arbre est en fleurs, de sorte qu'on n'ose ouvrir les fenêtres de la serre, pour y faire entrer de l'air. Au reste il faut bien retenir, que ces arbres ne sçauroient se passer d'être souvent arrosés dans le tems qu'ils fleurissent.

## §. 34.

On peut encore faire pousser les *Cerisiers*, dès qu'ils ont été plantés, & que pour cet effet on les a plantés dans des pots pendant l'Automne ou l'Hiver, mais alors la production des fruits est encore plus incertaine.

## §. 35.

La manière suivante, pour hâter les fruits, vaut mieux que les précédentes. On plante de jeunes *Cerisiers de Prague* dans une serre froide de grandeur & de hauteur convenables, on les plante dans la terre dans une ligne, pas loin l'un de l'autre, sçavoir à six ou huit pieds de distance; on les soigne exactement, afin qu'ils prennent un bon crû. De cette façon on les laisse croître en plein

air jusqu' à ce qu'ils portent assés de fruits, parconséquent qu'il vaut la peine de les hâter. Au commencement de *Janvier* on ferme les fenêtres de la serre, on a soin de donner de l'air aux arbres, principalement dans le tems qu'ils fleurissent, tout comme nous venons de le dire (§. 33) On doit pareillement avoir l'attention, de couvrir la serre pendant la nuit contre la gélée ainsi que pendant le jour, lorsqu'il gèle l'air étant couvert, principalement alors que les arbres sont en fleurs. Pour cet effet il faut que la serre, en cas qu'elle soit toute de bois, soit entourée de paille ou de fumier un peu long. Les fruits ayant poussé & grandi un peu, on peut donner moins d'air aux arbres, à moins que ce ne fût pendant la grande chaleur du Soleil & vers le tems que les Cerises mûrissent, afin d'augmenter par là la chaleur de la serre & de porter les fruits à leur maturité, parceque l'augmentation de la chaleur fait mûrir les *Cerises*. En pratiquant cette méthode on aura au mois d'*Avril* de belles *Cerises* mûres.

On peut encore planter les jeunes Cerisiers hors de la serre dans une exposition avantageuse & les environner tout au tour d'une espèce de caisse de bois, quand ils commencent à porter, ce qui est beaucoup mieux, afin de ne point laisser la serre si longtems inutile. On peut aussi faire deux rangs de ces arbres, en plaçant les arbres à basse tige devant & ceux à demie tige derrière les autres; éloignant les rangs ainsi que les arbres de cinq à huit pieds l'un de l'autre. On est encore le maître de planter dans chaque rang autant & aussi peu d'arbres qu'on le juge à propos.

### §. 36.

On peut encore hâter les *Cerises* par le moyen d'une couche placées perpendiculairement ou penchant un peu en arrière, ce qui est encore mieux. On y plante les arbres dans la terre naturelle & on les étend contre la cloison. Au reste il faut ici observer ce qui a été dit relativement à la serre froide.

### §. 37.

Enfin on peut avancer les *Cerises* dans une serre chaude penchant en arrière, où les arbres sont pareillement plantés dans la terre contre la muraille de derrière. Cette méthode est la meilleure, pour avoir de bonne heure des *Cerises*, puisque le fruit ne périra pas facilement dans cette serre, qui doit être chauffée assés, pour que la muraille de derrière ait une chaleur suffisante. Voyez dans le premier Tome l'article.

Nous allons passer maintenant aux dénominations *finonimes* ainsi qu'à la description des différentes sortes de *Cerises*.

# T A B L E S I N O N I M E

## DE LA PLUPART DE

# S O R T E S D E C E R I S E S

### QUI SONT CONNUËS DANS CES PROVINCES.

## A.

**A** Gathe.  
Aigre (Cerise) voyez Griotte.  
Arendsen (Jean).

## B.

Bigarreau blanc. Cerise d'Espagne blanche. Viceroi.  
Bigarreau brun. Cerise d'Espagne brune. Sakerdaan-kers.  
Bigarreau noir. Cerise d'Espagne noire.  
Bigarreau rouge. Cerise d'Espagne rouge.  
Bloem-kers double. *Stérile*. Roosjes-kers. *Stérile*.  
Bloem-kers double. *Fertile*. Roosjes-kers. *Fertile*.  
Boers-kers, voyez Griotte simple.  
Bogerts-kers, voyez Griotte simple.  
Bruxelles brune (Cerise de), voyez Griotte douce.  
Bruxelles rouge (Cerise de), voyez Cerise d'Orange.

## C.

Condé.  
Confitures (Cerise de), voyez Grande Triomphante & Griotte double.  
Cologne (Cerise de), voyez Griotte simple.  
Commune (Cerise), voyez Griotte simple.

## E.

Espagne bigarrée (Cerise d'). Perle.  
Espagne blanche (Cerise d'), voyez Bigarreau blanc.

Espagne brune (Cerise d'), voyez Bigarreau brun.  
Espagne noire (Cerise d'), voyez Bigarreau noir.  
Espagne noire avec une pointe vers le bas (Cerise d'). Punt-kers.  
Espagne rouge (Cerise d'), voyez Bigarreau rouge.

## F.

Feuilles bigarrées (Cerise à).

## G.

Gaderop (Cerise de), voyez Hertogs-kers.  
Glas-kers, voyez Volger.  
Glimmert, voyez Volgers-Volger.  
Grande Triomphante. Cerise de Montmorancy. Cerise de Confitures. *C'est une sorte de Volger & est extra ordinairement fertile.*  
Grand Turc. Cerise Turque.  
Griotte double ou grande. Griotte tardive. Cerise de Confitures.  
*On distingue en Hollande cette sorte par sa grandeur ou par l'endroit, où elle croît, comme en*  
Griotte bleuë.  
Griotte de Haarlem.  
Griotte de Meura.  
Griotte Royale. Grande Griotte Royale. Griotte Royale tardive.  
Griotte de Warik.  
Griotte douce. Griotte de Mai. Cerise brune de Bruxelles. Kasteroofse Wyn-kers.  
Griotte douce & double. Griotte de Mai double.

Griotte simple. Cerise aigre. Boere-kers.  
Bogaerts-kers. Cerise de Cologne. Cerise commune. Cerise du Rhin. Scheur-kers. Wyn-kers. Kriek dans le *Brabant*.  
Guigne noire. Guigne sauvage noire. Les *Hollandois* l'appellent aussi Schur-kers.  
Guigne rouge. Guigne ou Cerise sauvage rouge.  
Guigne van den Broek.  
Guldmonds-kers, voyez Volgers-Volger.  
Guldewagens-kers, voyez Volgers-Volger.

## H.

Hert-kers, voyez Cerise de Rouën double.  
Hertogs-kers. Cerise de Gaderop. Knap-kers.  
Hertoginne-kers, voyez Cerise d'Orange.  
Hollande (Cerise d'), voyez Cerise de Prague.

## K.

Kasteroofse Wyn-kers, voyez Griotte.  
Knap-kers, voyez Hertogs-kers.  
Kops-kers.  
Kuis-bontie, voyez Cerise de Rouën.

## M.

Mai double (Cerise de).  
Mai simple (Cerise de).  
Maurice (Cerise du Prince).  
Monsmorency (Cerise de), voyez Grande Triomphante.  
Muscadët, voyez Cerise de Prague.

## N.

Naine (Cerise). Cerise Turque. Purgcer-kers; c'est un arbrisseau.  
Nat. (Cerise van der)

## O.

Orange. (Cerise d') Hertoginne-kers.  
Cerise rouge de Bruxelles.

## P.

Perle, voyez Cerise d'Espagne bigarrée.  
Pieterfon (Cerise de), voyez Cerise de Prague tardive.  
Prague tardive. (Cerise de) Muscadët.  
Cerise d'Hollande.  
Prague tardive. (Cerise de) Muscadët tardif.  
Cerise d'Hollande tardive.  
Velfer-kers. Cerise de Pieterfon.

Prince.  
Princesse.  
Pustkers, voyez Cerise d'Espagne avec une pointe en haut.  
Purgcer-kers, voyez Cerise Naine.

## R.

Rhin (Cerise de), voyez Griotte simple.  
Royale, voyez Griotte double.  
Roosjes-kers, voyez Bloem-kers double.  
Rosenoble, voyez Volgers-Volger.  
Rouën double. (Cerise de) Bigarreau.  
Hert-kers. Kuis-bontie. Wyn-kers d'Espagne. Wyn-kers de France.  
Wyn-kers sucrée.  
Rouën simple. (Cerise de)

## S.

Sakerdaan-kers, voyez Bigarreau brun.  
Scheur-kers, voyez Griotte simple & Guigne noire.  
Schimmelpennings-kers, voyez Volgers-Volger.

## T.

Tros-kers. C'est une petite Guigne, où il y a beaucoup de Cerises à une même queue.  
Turque (Cerise), voyez Grand Turc & Cerise Naine.

## V.

Viceroy, voyez Bigarreau blanc.  
Velfer-kers, voyez Cerise de Prague tardive.  
Volgers-kers. Volger hâtif. Glas-kers.  
Guigne. Water-kers.  
Volgers-Volger ou Double Volger. Volger tardif.  
Cette dernière sorte a plusieurs noms, comme Double Volger.  
Glimmert ou Grand Glimmert.  
Guldmonds-kers.  
Guldewagens-kers.  
Rosenoble.  
Schimmelpennings-kers.  
Zeelandoise ou Grande Zeelandoise.  
Zwol (Cerise de), &c.

Toutes ces Cerises ne sont qu'une même sorte & ne diffèrent que très-peu entre elles, soit pour la grandeur, soit pour la couleur, différence, qui vient sans doute de leur différente exposition, (voyez la première Partie de ma POMOLOGIE); au resté toutes ces Cerises ont la queue très-courte.

## W.

W.

Z.

*Water-kers*, voyez Volger.  
*Wyn-kers*, voyez Griotte simple & Cerise de Rouën.

Zeelandoise, voyez Volgers-Volger.  
 Zwol (Cerise de)

## DESCRIPTION DES CERISES,

DONT LE

## C A T A L O G U E

PRÉCÉDENT FAIT MENTION.

**A**GATHE. Cette *Cerise* est d'une rondeur aplatie, sa forme est trèssemblable à celle des *Volgers*. Étant mûre, sa couleur est tout à fait d'un brun-noirâtre; elle est aussi charnue que la *Cerise de Prague*; mais son goût est plus relevé.

L'arbre croît bien, poussant en haut des rejettons tout droits; il fleurit beaucoup, mais son fruit perit beaucoup après sa formation, ce qui fait qu'il n'est pas trop fertile.

**JEAN ARENDSSEN.** Cette *Cerise* ne ressemble pas mal au *Muscadel rond de Prague*, soit pour la forme soit pour la couleur, mais elle est plus petite, & son goût n'est pas tout à fait aussi doux ni aussi savoureux. On trouve aujourd'hui cette sorte très-peu, n'étant guères recherchée ni cultivée, depuis qu'on connoît le *Muscadel de Prague*, bien qu'elle mérite d'être cultivée à cause de sa fertilité.

L'arbre donne de bon bois & a bonne façon.

**BIGARREAU BLANC.** Cette *Cerise* est grande, assez semblable pour la forme & pour la grandeur aux *Bigarreaux noirs & rouges*. Sa couleur est d'un blanc sale ou jaunâtre tirant un peu sur le rouge pâle du côté exposé au Soleil. Elle est charnue & remplie d'un jus très-doux & parfumé & d'un goût délicieux.

L'arbre donne du bois fort & est assez fertile, lorsqu'il est un peu âgé.

**BIGARREAU NOIR.** Cette *Cerise* est grande & même la plus grande de tous les *Bigarreaux*, sa forme est un peu longue allant en diminuant vers le bas. Il y a encore une sorte de *Bigarreau noir*, qui a une pointe au bas bout, que

pour cette raison on appelle *Cerise d'Espagne avec une pointe vers le bas* & en *Hollandois Piss-Kers*. Sa couleur est d'un brun obscur tirant sur le noir. Au reste elle est charnue, succulente & d'un goût fort doux & agréable.

L'arbre donne de fort bois & croît bien droit en hauteur, il peut devenir fort grand. Dans sa jeunesse il n'est pas fort fertile, mais il est d'autant plus, lorsqu'il est âgé. Il ne vient pas trop bien dans des terres grasses, compactes & humides, mais, à l'exemple de tous les autres *Bigarreaux*; il aime un fond sablonneux, bon & fertile. Il croît aussi fort bien dans une bonne terre pierreuse; & en général il réussit mieux dans des Climats chauds que dans le nôtre.

**BIGARREAU ROUGE.** Cette *Cerise* ressemble assez à la précédente tant pour la grandeur que pour la forme & le goût, mais sa couleur est d'un rouge tirant sur le brun avec des mouches d'une espèce de couleur blanchâtre.

La nature de cet Arbre est la même que celle du précédent.

**BLOEM-KERS DOUBLE stérile.** Les fleurs de cette sorte sont extrêmement doublées & formées très-proprement de plusieurs petites feuilles blanches, très-agréables à la vue. Cet arbre fleurissant extraordinairement, il mérite qu'on en plante quelques uns pour la perspective ou pour le point de vue, non obstant qu'il ne produise aucun fruit. Au reste cet arbre ne grandit pas beaucoup, & à l'exemple des *Griottes*, dont c'est une sorte, son bois est menu, fin & croissant pêle-mêle.

**BLOEM-KERS DOUBLE fertile.** Les fleurs de cet arbre ne sont point aussi doublées que celles du précédent ni d'une aussi belle apparence, mais il porte quelquefois des fruits, quoiqu'en petite quantité.

**ESPAGNE BIGARREE. CERISE D')** C'est encore une sorte de *Bigarreaux*, semblable pour la forme & pour le goût au *Bigarreau blanc*, mais plus petite & d'une rondeur plus serrée. Sa couleur est bigarrée de blanc & d'un rougeâtre pâle, quelquefois aussi d'un blanc sale ou jaunâtre. Au reste sa peau est diaphane de façon que la chair se voit à travers de la peau.

L'arbre croît à l'égal des autres *Bigarreaux*, & n'est pas fort fertile non plus dans sa jeunesse.

**GRIOTTE DOUBLE.** Cette *Cerise* est de la même sorte que la *Griotte simple*; sa forme est ronde & plus grande que celle de la *Cerise de Pragus*; elle a



la queue courte; étant mûre, sa couleur est d'un rouge-brun obscur; elle est encore plus charnue que la *Cerise de Prague*, & d'autres semblables fortes; elle est remplie d'un jûs de couleur vermeille & d'un goût aigre ou verd, mais pas désagréable; on ne l'employe pourtant guères que pour en faire des *Confitures*. Il y en a plusieurs fortes, qui ne diffèrent pourtant de celle-ci que par rapport à la fertilité & à la grandeur; différence causée sans doute par la qualité du fond, par la fertilité ainsi que de l'aveu Suivant la différence & selon les endroits, où les susdites fortes croissent, elles sont appellées *Grande Griotte bleue*, *Griotte de Harlem*, *Griotte de Meurs*, *Griotte Royale*, *Grande Griotte Royale*, *Griotte Royale tardive*, *Griotte de Warik*, &c. Au reste cette forte est la plus tardive de toutes les *Cerises*.

L'arbre donne du bois mené, croissant pêle-mêle & de côté, & ne devient pas aussi grand que d'autres *Cerisiers*.

**GRIOTTE DOUCE.** Cette *Cerise* est de la même forte que la précédente, à qui elle est très-semblable quant à la forme & à la couleur, [mais ordinairement d'un brun plus obscur & presque noir, quand elle est bien mûre, sa queue est aussi plus longue; au reste cette *Cerise* est charnue, pleine de jûs & lorsqu'elle est bien mûre, d'un goût savoureux; agréable & doux tirant sur l'aigre. Elle a beaucoup de ressemblance tant pour la forme que pour le goût avec la *Cerise van der Noot*, mais la *Griotte* est ordinairement plus grande, a la queue un peu plus courte, & est pour le moins aussi appétissante; aussi ces deux *Cerises* ne sont pas d'une même forte; comme bien des personnes se l'imaginent.

L'arbre donne du bois fin, croissant un peu de côté mais pas d'une façon aussi entortillée que la *Griotte double*; il devient aussi plus grand & est fort fertile.

**GRIOTTE SIMPLE.** Cette *Cerise* est ronde, sa couleur d'un rouge-brun obscur, d'un goût aigre. Il y en a plusieurs fortes, qui ne diffèrent qu'en ce que les unes sont plus grandes, d'autres plus petites, & aussi d'un goût plus ou moins aigre.

L'arbre devient assez gros, sa racine fait beaucoup de rejettons & souvent à une distance assez éloignée de la tige; moyennant quoi sa propagation est très-aisée, sans qu'il soit nécessaire de le greffer.

**GUIGNE VAN DEN BROEK.** Cette *Cerise* est petite & beaucoup plus que la *Bigarron noir*, à qui d'ailleurs elle ressemble beaucoup pour la forme aussi

blen que pour la couleur, étant de forme oblongue & de couleur d'un brun noir obscur. Elle n'a que peu de chair, mais pleine de jus, & d'un goût très-doux & savoureux.

L'arbre donne du bois fort & croissant en hauteur, il peut devenir passablement grand venant dans un fond fertile. Il est très-fertile dans sa jeunesse, mais sa fertilité est infiniment plus grande à mesure qu'il avance en âge.

Il y a encore une autre sorte de *Guignes* qu'on plante ordinairement dans les jardins, nommée *Guigne noire*, semblable à la *Guigne van den Broek* en forme, en couleur & en goût, mais elle est encore plus petite & n'a que peu de chair autour de son noyau, mais cette chair est remplie de jus; au reste à cause de sa petitesse elle ne mérite guères d'être cultivée.

De tous les *Guigniers*, qu'on plante dans les jardins, le noir devient le plus grand & le plus regulier & est très-fertile. Il y a encore une sorte de *Guignes-rouges*.

**HERTOGS-KERS**, en *François*, *Cerise du Duc*. Sa forme est d'une rondeur oblongue, tout comme celle des *Guignes*, mais qui ne diminue pas tant vers le bas; sa couleur est, quand elle est mûre, d'un brun noirâtre marqué ou parsemé de petits points de couleur douteuse. Au reste la chair en est ferme & tant soit peu craquante entre les dents, mais d'un goût doux & très-agréable.

L'arbre donne du bois fort croissant droit en hauteur; il est fort fertile; principalement lorsqu'il est âgé de quelques années. Sa fertilité ainsi que la délicatesse de ses fruits le rendent digne d'être cultivé, d'autant plus que ces fruits suivent & remplacent les *Cerises* délicieuses de *Prague*.

**MAI DOUBLE. (CERISE DE)** C'est encore une sorte de *Guignes*; elle ressemble beaucoup, tant pour la forme que pour la forme que pour la couleur & le goût, au *Muscadel tardif de Prague*, mais ayant le noyau un peu long on doit la compter parmi les *Guignes*.

L'arbre donne de bon bois & fort, tout comme le *Cerisier de Prague*, mais il est assez stérile, bien qu'il fleurisse beaucoup, à cause que les fleurs de même que les fruits après leur formation tombent de l'arbre ordinairement toutes les années, principalement quand il fait froid.

**MAI SIMPLE. (CERISE DE)** Cette *Cerise* ressemble entièrement à la précédente pour sa nature ainsi que pour sa forme, mais elle est beaucoup plus  
petit

petite, & l'arbre très-sterile, de sorte qu'il ne mérite point la peine qu'on le plante.

**MAURICE. (CERISE DU PRINCE)** C'est encore une sorte de *Guignes*, devenant à peine aussi grande que la *Guigne van den Broek*, à qui elle ressemble relativement à la forme. Sa couleur est d'une belle *Ecarlate* parfumée de petits points d'un blanc douteux, au reste d'un goût doux & agréable, mais point aussi doux que celui de la *Guigne van den Broek*.

L'arbre donne de bon bois & fort droit, & est très-fertile.

**NAINE. (CERISE)** C'est un petit arbrisseau ne passant rarement la hauteur de quatre à six pieds; ses feuilles sont petites de même que les fruits, qui sont rouges, ont la chair sèche, & sont d'un acide extrêmement âpre; les Amateurs ne cultivent cet arbre non plus que pour la variété. Au reste cet arbre croît naturellement & sans culture en plusieurs endroits de l'*Allemagne*, de la *Bohême* & de l'*Hongrie*. Il est appelé en *Latin*, *Cerasus Pumila*. C. B. Pin. *Chama Cerasus*. Dodon. Lobel.

**NAT. (CERISE VAN DER)** Cette *Cerise* ressemble beaucoup à la *Griotte* ou à une *Cerise* ronde *Prague*, de mais elle est un peu plus petite, sa rondeur tant soit peu plus exhaussée; & sa queue plus longue; sa couleur est d'un brun noirâtre; au reste elle est charnue, pleine de jus, & d'un goût favorable, verd & agréable, lorsqu'elle est bien mûre, autrement elle a le goût aigre & âpre. Bien des personnes l'estiment une des meilleures *Cerises*. Elle est tardive & vient à peu près au même tems que la *Cerise d'Orange*.

L'arbre donne du bois menu croissant de côté à l'exemple des *Volgers* & des *Griottes*, & il est fort fertile.

**ORANGE. CERISE D')** Cette *Cerise* est passablement grande, d'une rondeur aplatie, & sa couleur est d'incarnat; elle est un peu plus grande & plus haute de couleur que le *Volger*, & elle est encore tant soit peu *diaphane* ou transparente. Au reste elle a une peau épaisse, elle est charnue & remplie d'un jus blanchâtre, tout comme le *Volger*, & lorsqu'elle est mûre, d'un goût agréable & relevé; elle est tardive & vient à peu près au même tems que la *Griotte*.

Les branches de cet arbre croissent de côté & pendent en bas, ce qui lui donne une assez mauvaise apparence; d'ailleurs cet arbre est fort stérile.

**PRAGUE. (MUSCADÉT DE)** Cette *Cerise* est passablement grande, de

forme rondelette, sa couleur d'un rouge-brun fort haut. Elle est charnue & succulente, d'un goût très-favoureux & agréable, mais pas aussi doux que celui de *Bigarreaux*.

L'arbre donne de beau bois, fort & croissant en hauteur, devient passablement grand, & est très-fertile.

**PRAGUE TARDIF. (MUSCADÉT DE)** Cette *Cerise* est d'une rondeur plus oblongue que la précédente, d'ailleurs elle lui ressemble assez quant à la couleur & au goût, quoique bien des personnes lui trouvent le goût encore plus favoureux & plus agréable. Au reste cette *Cerise* vient un peu tard.

L'arbre donne du bois, semblable au précédent, s'il n'est pas plus fort, & il est aussi fort fertile.

Toutes ces deux sortes sont estimées chez nous les plus dignes d'être cultivées non seulement à cause de leur faveur & de leur délicatesse, mais encore pour leur grande fertilité, & qu'elles ne manquent pas aussi facilement que les autres sortes, outre cela qu'elles mûrissent plutôt. On ne fera donc pas mal, lorsque par exemple on veut planter une trentaine de *Cerisiers*, d'y comprendre une vingtaine de *Prague*.

On en met quelquefois en *Espalier*, pour en avoir plutôt des fruits; pour cet effet il faut choisir une exposition vers l'*Est*, le *Sud-Est* ou l'*Ouest*, puisque celle vers le *Sud* ou vers le *Sud-Ouest* est trop brûlante pour les *Cerises*, & que celle les rend imparfaites & dure de peau, & fait quelquefois périr les fruits.

**ROUAN DOUBLE. (CERISE DE)** C'est une sorte de *Bigarreaux*, en conséquence de la même forme, c'est à dire, d'une rondeur oblongue allant en diminuant vers le bas, avec une raye peu profonde, de la figure d'un coeur, c'est ce qui en bien des endroits lui fait donner le nom de *Hert-kers*, en *François Cerise de coeur*. Sa couleur est bigarrée de rouge clair & de blanc marquée de points de rouge clair sur un fond jaunâtre. Sa chair est fort craquante, mais pas tant que celle de la *Hertogs-kers* ni celle de la *Cerise de Gadrop*. Son goût est doux & très-agréable, lorsqu'elle est bien mûre.

L'arbre donne beaucoup de beau bois croissant tout droit en hauteur, & il est très-fertile.

**ROUAN SIMPLE. (CERISE DE)** Cette *Cerise* ressemble à la précédente, tant pour la forme, que pour la couleur & le goût, à l'exception que celle-ci est plus petite. C'est pourquoi on ne plantera guères cette sorte, quand on peut avoir de l'autre, à moins que ce ne soit pour la variété.

**SCHEUR-KERS**, en *François Cerise de déchirure*. C'est le nom que l'on donne à la Griotte simple ou sauvage, à cause que sa propagation s'est faite par la déchirure des rejettons. On donne encore le même nom & pour la même raison aux rejettons de la *Guigne sauvage noire*, que l'on employe pour greffer des Cerisiers, c'est pourquoi il ne faut pas se laisser abuser par cette dénomination.

**TROS-KERS** (*Ceras*, 5 *Genus. Daln.*), en *François*, *Cerise en grappe*. C'est une petite *Guigne* de couleur rouge, dont plusieurs fruits, qui ont chacun leur petite queue, viennent à une même queue principale, ce qui lui donne l'apparence d'une grappe, dont elle tire aussi son nom. Le goût en est doux & assez agréable, mais étant petite & peu charnée, elle vaut peut-être la peine d'être cultivée, à moins d'en planter quelque peu d'arbres pour la variété.

L'arbre donne de bon bois croissant tout droit en hauteur, à l'égal des autres *Guignes*, & il est fort fertile.

**VOLGER. (CERISE DE)** Cette *Cerise* est ronde & un peu aplatie du côté de la queue; sa couleur est d'incarnat, reluisante & diaphane; elle n'est pas trop charnée mais pleine d'un suc aqueux. C'est pourquoi on la cultive très-peu, à moins que ce ne fût pour en faire des *Confitures* ou pour les étuver, à quoi elle est fort bonne à cause de sa couleur, quoique pendant les grandes chaleurs de l'Été on la croit plus saine que les autres *Cerises* plus douces & plus charnées.

L'arbre croît bien, mais donne du bois même croissant de côté & pèle-mêle, il ne dévient pas grand, mais est très-fertile.

Cette sorte est subdivisée en d'autres sortes comme :

*Double Volger* ou *Volgers-Volger*; *Glimmerts* ou *Grand Glimmerts*, *Guldemonds-Kers*. *Grand Triomphant*. *Cerise de Montmorency*. *Rosenoble*. *Schimelpennig*. *Zeelanduse*. *Cerise de Zwol*.

Toutes ces sortes ont beaucoup de rapport avec le *Volger* & se ressemblent les unes aux autres, soit dans la forme, soit pour la couleur, excepté que ces dernières sortes sont beaucoup plus grandes & un peu plus charnées que le *Volger*. De façon qu'on ne sauroit que difficilement distinguer ces sortes en les comparant ensemble, si elles ne sont pas toutes d'une même sorte, ce qui me paroît assez vraisemblable. Au reste toutes ces sortes ont la queue fort courte, par cette raison on les nomme en France, *Cerises à courte queue*; elles ne sont pas fertiles, ainsi qu'il n'est pas à propos, d'en planter beaucoup; quoique d'ailleurs ce sont les meilleures *Cerises* pour en faire des *Confitures*.

## DESCRIPTION

D U

## PRUNIER.

§. 1.

**L**E PRUNIER est nommé en *Latin*, Prunus. Prunus inermis, foliis lanceolato-ovatis. *Linn. Gen. & Spec. Royen. Prodr.* en *Allemand*, Pflaum-baum; en *Hollandois*, Pruim-boom; en *Anglois*, Plumme-Tree; en *Danois*, Kreige-Træ; en *Suédois*, Plomon-Træ.

Le fruit s'appelle en *François*, Prune; en *Allemand*, Pflaume; en *Hollandois*, Pruim; en *Anglois*, Plumme; en *Danois*, Kreige; en *Suédois*, Plomon.

§. 2.

Le *Prunier* aime les *Climâts* chauds, & l'on en trouve plusieurs fortes très-déli-cates & savoureuses, principalement dans les Pais *Méridionaux*, comme en *Espagne*, en *Italie* & dans la partie *Méridionale* de la *France*, mais dont la plu-part ne parviennent point chez nous à leur maturité, ou bien ne mûrissent pas entièrement mais seulement du côté exposé au Soleil, par conséquent n'attrapent point leur faveur agréable & ordinaire. Il y en a quelques fortes, qui ne parviennent même point à leur juste maturité aux environs de *Paris*, encore moins chez nous, excepté dans des années très-favorables & étant plantées en *Espalier*; l'exposition la plus avantageuse est vers l'*Est* & le *Sud-Est*, l'exposition vers le *Sud* ou le *Sud-Ouest* brûle facilement les fruits, & les rend coriaces & durs de peau, au lieu de les rendre mûrs & savoureux. Toutes les fortes ne démandent pour-tant pas le même emplacement, quelques unes réussissent mieux sur la tige qu'en *Espalier*, d'autres également bien des deux façons; mais généralement elles ne font point

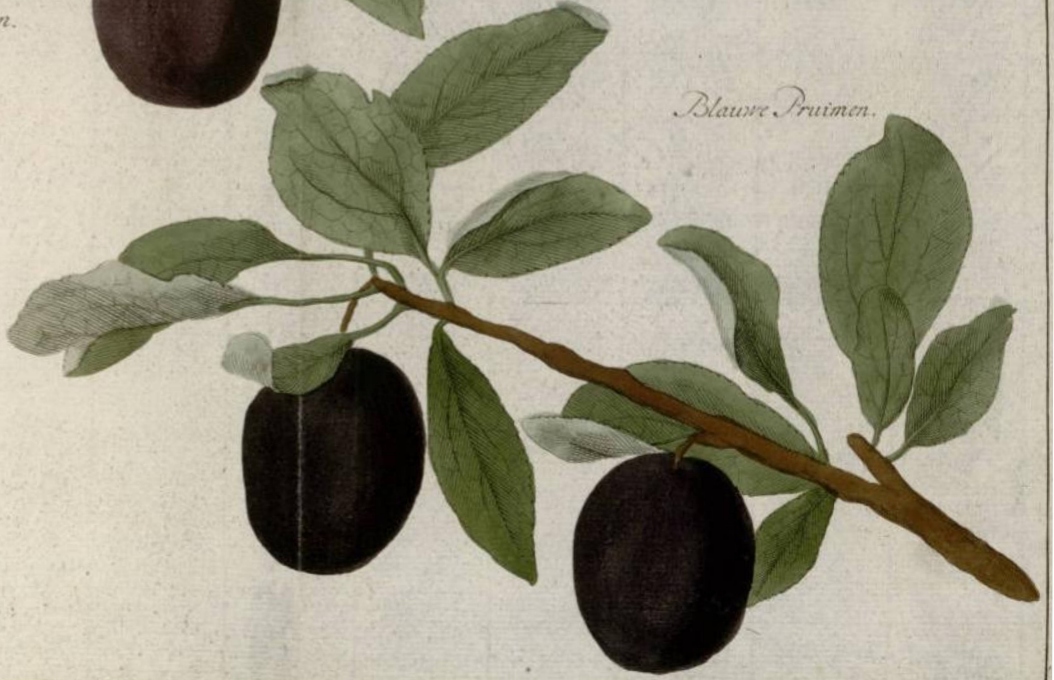
*Witte Pruimen.*



*Quetsen.*



*Blauwe Pruimen.*







point fertiles en *Espalier*, à cause de la taille qu'on est obligé de faire plus souvent à l'*Espalier* qu'à un arbre croissant sur la tige, pour conserver la forme de l'*Espalier* & d'empêcher l'entortillement des branches.

## § 3.

Pour déterminer la bonne qualité de la *Prune*, il suffit de dire, que sa chair ne doit être ni trop ferme, ni trop molle, mais succulente & fondant en bouche, ni coriace ni farineuse; elle doit avoir de plus un goût sucré, agréable & relevé. Celui, qui a de telles *Prunes* dans son jardin, peut se vanter avec raison, de posséder & de pouvoir servir sur sa table un fruit très-délicieux. Bien des personnes préfèrent, non sans raison, de pareilles *Prunes* aux *Abricôtes* & même aux *Pêches*. Au reste les *Prunes* ont cela de commun avec les *Pêches*, que les plus grandes, qui se trouvent à l'arbre, sont en même tems les plus délicates.

## § 4.

Le *Prunier* demande une bonne terre fertile, fraîche & non engraisée, & plutôt sablonneuse qu'argileuse, puisque les fruits mûrissent mieux & attrapent un meilleur goût dans un fond de sable. Il ne jette point de racines fort profondes, mais plusieurs racines fines, qui s'étendent presque à fleur de terra. Il n'y faut point approcher de fumier, surtout point celui des chevaux, & moins encore du fumier frais ou nouveau, puisque cela empêche la croissance de l'arbre, quelquefois même le fait sécher sur pied & tomber les fruits avant leur maturité. Mais comme ces arbres exigent particulièrement un fond nourrissant, à cause de l'abondance des fleurs ainsi que des fruits qu'ils portent, cette même fertilité les fait périr bientôt dans une terre aride. C'est pourquoi en cas que le fond ne soit pas naturellement fertile & qu'il ait besoin d'être amélioré, il y faut employer de la fiente des vaches très-vieilles & presque transformée en terre. Il vaut encore mieux se servir de bonne terre mêlée de feuilles ou de bois pourris, ou bien de boue ou de bonne vase légère tirée des fossés ou des viviers. Ces arbres aiment encore assez un fond humide, où ils croissent mieux que dans un fond sec; mais lorsqu'il est trop humide, les fruits perdent leur goût.

## § 5.

La propagation des *Pruniers* se fait chés nous par le moyen du *faucement* ou par l'*ente en écusson* sur des branches ou sur des rejettons de *Pruniers*; l'*ente en fente*

ne réussit pas aussi bien. Pour *enter en écusson* il faut choisir des branches très-jeunes & menues, car celles, qui sont plus vieilles ne prennent pas si facilement à cause qu'elles ont l'écorce trop épaisse. Il faut encore choisir des rejettons de fortes hâtives, fertiles, & qui jettent beaucoup de bonnes branches. Pour cet effet plusieurs préfèrent les rejettons de la petite *Prune* appelée en *Hollande*, *Ros-Prun* ou de la *Prune de Bassans* simple & blanche.

## §. 6.

On peut encore faire *fuser* les *Pruniers* & les *enter en écusson* sur des branches provenus de noyaux. On sème ces noyaux au Printemps, après qu'ils se sont amollis, & lorsque les jeunes branches ont un ou deux ans, on les plante par rangs avec ordre, à la distance de deux pieds & demi d'un rang à l'autre, & d'un pied & demi d'une branche à l'autre, pour les *gréser* ensuite; mais pour les faire *fuser*, il faut planter ces branches, dès qu'elles ont une épaisseur convenable tout près des arbres qu'elles doivent *fuser*. Mais cette méthode de sèmer des noyaux est peu en usage; à cause que les *Pruniers* poussent ordinairement un très grand nombre de rejettons qu'on peut élever plus vite & avec moins de peines, & que d'ailleurs on n'est point assuré, que les arbres *grévés* sur les susdites branches ou qui les ont *fusés* prendront un bon crû, vû que les noyaux produisent des sortes très-différentes, qui souvent n'ont pas assez de rapport avec les *entés*. Les sortes qu'on croit les meilleures pour être sèmées sont la *Paysan blanche*, la *Prune d'Orif rouge*, & la *Dames hâtive*. Bien des personnes soutiennent, que les *Prunes entées* sur des branches d'*Abricotier* produites de noyaux du *peut Abricot*, ou de l'*Abricot de Princesse*, sont plus hâtives & délicates, & réussissent très-bien. Jusques ici je n'en ai pas encore fait l'expérience, mais je doute fort, que ces arbres croissent bien pour les raisons alléguées dans mon *Premier Tome*. Mais je jugerois à propos, en cas qu'on veuille se donner cette peine, d'élever pour l'entée de chaque sorte des branches venus de noyaux de la même sorte.

## §. 7.

Les arbres élevés de noyaux produisent souvent, sans avoir été entés, des fruits bons & délicieux, & semblables à ceux, dont ils sont provenus. Mais quoiqu'il soit certain, que toutes les bonnes sortes de *Prunes*, qui sont connus, sont provenus de noyaux, il n'est pas moins vrai, qu'elles s'amoinçoient à l'égal de  
tous

sous les autres fruits, d'arbre, & qu'elles ne réussissent de cette façon que dans des Climats plus chauds que le nôtre. C'est pourquoi nous n'avons rien de mieux à faire que de nous tenir à la greffe.

## § 8.

La propagation des *Pruniers* se peut faire encore, sans la greffe, par le moyen des rejettons, & leurs fruits sont de la même sorte que le sont celles de l'arbre, qui a poussé ces rejettons, sçavoir s'il n'a pas été enté sur quelque branche étrangère ; mais on trouve, qu'étant entés ils produisent des fruits meilleurs & plus délicieux ; & comme les bonnes sortes sont toujours greffées chez nous, on'en trouve guères des rejettons.

## § 9.

Il ne faut point planter des *Pruniers* sucés d'arbres, qui ont plus de deux à trois ans, puisqu' étant plus âgés ils ne croissent que difficilement & ne réussissent pas si bien.

## § 10.

Il ne faut point tailler beaucoup les *Pruniers*, principalement quand ce sont des arbres à tige, puisqu'ils portent alors moins de fruits. En conséquence on ne coupe que le bois le plus mauvais ainsi que les branches, qui étant de trop ne font que causer de l'embarras, afin de procurer aux autres branches une impression plus grande de l'air aussi bien que du Soleil.

## § 11.

Le *Prunier* n'est ordinairement pas précoce, principalement lorsqu'il grandit beaucoup, mais il paye ses arrérages avec usure quand il a un peu d'âge.

## § 12.

On mange les *Pruniers* crus de même qu'étruvées de différentes façons, mais on prétend que les *Pruniers* crus sont très-malfaines, principalement, quand on en mange trop, puisqu'elles donnent la Colique, le cours de ventre & même la Dysenterie, ce qu'on doit particulièrement entendre des *Pruniers* mauvaises, aqueuses & qui ont le goût d'un doux fade, comme par exemple les *Ros-Pruniers*, les *Spillings*, les *Pruniers blancs de Paisan*, &c. Les bonnes sortes, qui ont la chair un peu ferme & le goût savoureux ne feront guères de mal, surtout étant mangées modé-

remettit & après le repas. De toutes les sortes de *Prunes* on estime être la plus saine celle que les Allemands appellent *Quetsche*, qui croît aussi beaucoup en *Allemagne* & qui y est d'un goût très-agréable, mais elle ne mûrit pas bien chez nous, & par conséquent n'a point le goût aussi agréable, à moins que cela n'arrive dans une année très-favorable.

## § 13.

Les *Prunes*, ainsi que les *Raisins*, exhalent ordinairement une vapeur, ce qui leur donne une fort belle apparence, particulièrement aux noires. C'est pourquoi il faut les cueillir & manier à mains sèches & avec précaution, quand on les veut servir sur table dans toute leur beauté.

## § 14.

En *Allemagne* & en *France* on sèche beaucoup de *Prunes*, soit dans un four de boulanger ordinaire ou bien dans un four expressement construit pour cet usage; ces *Prunes* sèches étuvées dans la suite font un mets très-agréable & très-sain, même pour des malades. Comme elles lâchent tout doucement le ventre, on les prépare pour cet effet dans leur propre jus, & on y ajoute, si on le juge à propos, un huitième ou un quart d'once de feuilles de *Sené* avec le huitième d'une once de *Crème de Tartre*, qu'on y fait tremper ou cuire doucement dans un petit linge, avec un peu de sucre, si on veut. On peut encore fondre quand ce jus est chaud une once de *Manne*, ce qui fera un excellent jus laxatif pour des personnes *Hypocondriaques*, *Scorbütiques*, & affligés d'obstructions.

On prend pour sécher de bonnes sortes, charnues & de bon goût. En *Allemagne* on y employe la *Quetsche*, qui fait une étuvée excellente. En *France* on choisit pour cet effet la *Prune* noire de *Damas*, la *Brignole*, le *Perdrigon*, la *Diapète* & celle de *S<sup>te</sup> Catherine*.

## § 15.

On fait encore des *Prunes* des *Confitures* sèches & liquides. Pour faire de cette dernière espèce, on choisit des *Prunes* charnues, savoureuses & à peine mûres, on pique chaque *Prune* en dix ou douze endroits différents, afin que le sucre y puisse d'autant mieux pénétrer. Ensuite on les fait tremper un peu de temps dans de l'eau froide, après quoi on les met dans une poêle de terre remplie d'eau, & on les fait bouillir tout doucement jusqu'à ce qu'elles commencent à flotter.

on les ôte alors du feu & on les laisse refroidir dans cette eau. Ensuite de quoi on les lave dans une autre eau, & on les fait dégouter dans un tamis. Ce qui étant fait on les met dans un *Sirop clarifié de sucre* (*Poirier*. §. 12.), préparé d'avance pour cet effet, & on les fait bouillir lentement & à petit feu jusqu'à ce que le Sirop ait l'épaisseur convenable. Après quoi, quand les *Prunes* sont refroidies, on les met dans des pots à *Confitures* en versant le Sirop dessus, & l'on a soin de bien fermer ces pots.

D'autres font cuire les *Prunes* du premier abord dans le Sirop jusqu'à ce qu'il ait l'épaisseur convenable. Pour trois livres de *Prunes* il faut à peu près une livre & demie jusqu'à deux livres de Sucre. Il y en a, qui pèlent les *Prunes*; d'autres encore, lorsque les *Prunes* ont à peu près assez bouilli, y ajoutent un peu de *Cannelle* & *Clous de Girofle* pilés en poudre. Tout cela dépend du bon plaisir du *Confiturier*.

## §. 16.

On les peut encore confire dans du miel de la manière précédente à l'exception qu'on prend, au lieu de Sirop de sucre, du miel purifié & bien écumé. (*Poirier* §. 13.)

## §. 17.

Les sortes qu'on estime en France les meilleures pour être confites sont le *Perdrigon*, la *Diapré*, la *Damas rouge*, l'*Abricôté*, la *Misabelle*, la *Ste. Catherine*, la *Brignole*, l'*Isle verte*. Chés nous on y employe principalement la *Prune d'Abricôté*, les deux *Mirabelles*, grande & petite, l'*Isle verte* & la *Prune de Ste. Catherine*. Particulièrement on préfère ici aussi bien qu'en France les *Prunes vertes* pour les *Confitures* à cause de leur couleur.

## §. 18.

Pour faire des *Confitures sèches*, on n'a autre chose à faire que d'ôter du Sirop les *Prunes confites* au sucre de la manière susdite de les faire dégouter dans un tamis, ensuite de les coucher sur une planche ou sur une plaque de fer blanc étamé & les faire sécher dans quelque endroit chaud, en les tournant de tems en tems &, lorsqu'elles sont à peu près sèches, de les saupoudrer de sucre. Mais pour toutes, les sortes de *Confitures sèches* le Sirop ne doit point être bouilli trop épais, autrement elles ne veulent point se sécher, mais restent grassettes, comme nous l'avons déjà fait remarquer à l'égard des *Poirs*.

Les meilleures *Prunes confites*, sèches nous viennent, comme nous l'avons déjà dit §. 2., de *France*, sçavoir de la *Provence* & du *Languedoc*, & d'*Italie*. Il nous vient pareillement des mêmes endroits des *Prunes sèches*, qui sont presque aussi délicieuses que si elles étoient *confites*.

## §. 19.

On confit encore au vinaigre les *Prunes vertes*, particulièrement la petite *Mirabelle* & l'*Isle verte*, pour les manger avec le rôti en guise d'*Olives* ou de *Cornichons*; & de cette façon elles sont fort bonnes & très-saines. Pour cet effet on cueillit les *Prunes*, lorsqu'elles commencent à mûrir, & qu'elles ne sont encore ou du moins très-peu molles, on les met dans une *Bouteille à Confitures* ayant une large bouche, & on y ajoute par couches un peu de *clous de girofle*, de *fleur de Muscade*, de *grains de poivre*, de *sel* & de *feuilles de laurier* ou de *romarin*, ensuite de quoi on verse dessus du meilleur *vinaigre de vin* autant que les *Prunes* en soient toutes couvertes, & on met sur les *Prunes* des morceaux d'*Ardoise* fort propres, afin qu'elles restent toujours plongées dans le vinaigre, parceque cela les conserve, autrement, si l'air y entre, elles se moisissent & se gâtent. Après quoi on couvre la *Bouteille* avec une *vesie* & on la conserve dans un endroit sec & aéré.

## §. 20.

Pour conserver les *Prunes fraîches* & pour en avoir en *Hiver*, on les plonge dans l'eau, ou bien, on les trempe dans du vin chaud de la même façon que nous l'avons expliquée à l'article des *Cerises*. §. 24. & 25.

## §. 21.

Les habitans de la campagne en *Allemagne*, en *Hongrie* & en *Babéme*, &c., aux endroits, où il croit beaucoup de *Prunes*, en font une espèce de *marmelade*, particulièrement des *Dorades* rondes & des *Prunes* que les *Allemands* appellent *Quetschen*. Ils grillent de cette *Marmelade* leur pain en *Hiver* en guise de *beurre*. Pour préparer cette *Marmelade*, ils font bouillir dans un chaudron les *Prunes* mûres en y ajoutant un peu d'eau & les font cuire jusqu'à ce qu'elles soient assez molles; en suite ils pressent la chair de ces *Prunes* à travers un tamis, pour en séparer les peaux ainsi que les noyaux. Après quoi ils font bouillir cette chair de nouveau jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance d'une *Marmelade*, en la remuant sans discontinuer avec un petit morceau de bois, pour que la *Marmelade*

ne havisse dans le chaudron. Quand la *Marmelade* est cuite, on la conserve dans des pots qu'on place dans un endroit sec, de cette façon elle reste bonne pendant toute l'année.

## §. 22.

On peut encore faire une pareille *Marmelade* avec du sucre de la façon que nous l'avons enseigné à l'article des *Cerises*, §. 16., pour mettre dans les *Tourtes*, &c.

## §. 23.

Dans les pays vignobles on fait encore une espèce de vin des *Prunes* aigres & un peu sures à la manière du vin de *Griottes* §. 23. Cette boisson est très-raffraichissante en *Est*.

## §. 24.

Au reste on peut hâter les *Prunes* de la même manière que nous avons enseigné à l'article des *Cerises* §. 32., &c.; le fruit du Prunier se formant plus facilement & n'étant pas aisément sujet non plus à tomber. La *Quetsche* y est principalement bonne; dont j'en ai vu au mois d'*Avril* & de *Mai* de très-belles, fort mûres & spirituelles, qui avoient été forcées de la même manière.

## §. 25.

La couleur du bois du *Prunier* est d'un brun-roussâtre; les *Tourneurs* & autres *Artisans* en font beaucoup de cas & en fabriquant toutes sortes de meubles & d'*Utensiles*.

## §. 26.

Ayant achevé l'explication touchant la culture & l'emploi des *Prunes*, nous allons passer à donner un *Catalogue* ainsi que la description des principales sortes; pour la satisfaction des *Amateurs* nous y joindrons les meilleures sortes de *Franco*, non obstant que la plupart ne parvient chés nous ou du moins très-difficilement à leur maturité. On trouvera dans la description la forme, la couleur ainsi que les autres qualités des différentes sortes.

T A B L E S I N O N I M E  
DES MEILLEURES  
SORTES DE PRUNES  
TANT DU PAÏS QU'ÉTRANGÈRES.

## A.

**A** Abricot bigarrée. (Prune d')  
Abricot blanche. (Prune d')  
Abricot de France. (Prune d') Abri-  
côté. Virginale.  
Abricot ordinaire. (Prune d')  
Abricot rouge. (Prune d')  
*Altesse*, (Prune d') voyez Quetsche.  
*Amande* (Prune d'), voyez Rognon de  
Coq.  
Amélie blanche. (Prune d')  
Amélie noire tardive. (Prune d')  
*Angloise noire*, voyez Prune d'Orléans.  
*Avant-Prune*, voyez Cerifette.

## B.

*Bonum magnum*, voyez Prune d'Oeuf.  
Brignole jaune.  
Brignole violette. Prunelle.

## C.

Catalogne, voyez Perdrigon hâtif.  
Catherine. (Prune de Soc.)  
Cerifette. Avant-Prune rouge. Ecarlate.  
Cerifette blanche. Avant-Prune blanche.  
Jean hâtive. Prune blanche.  
Cire (Prune de), voyez D. Spilling.  
Damâs blanc.  
*Damâs double*, voyez Perdrigon.  
*Damâs long*, voyez Quetsche.  
Damâs noir hâtif ou précoce.  
NB. *Damâs noir grand*. Damâs violet  
gros de Tours.  
Damâs noir petit.  
Damâs rouge.  
*Damâs vert*, voyez Mirabelle.  
Damâs violet. Maugiron.

Damâs violet gros de Tours.  
Diaprée rouge. Roche-Courbon.  
Diaprée violette.  
Dojené.  
Drap d'or.  
*Dauphine*, voyez Mirabelle verte double.

## E.

*Ecarlate*, voyez Cerifette.

## F.

Feuilles bigarrées. (Prune à)  
Fleurs doubles. (Prune à) *Sorik*.

## G.

Gueux (Prune de), voyez Mirabelle.

## I.

*Jean hâtive*, voyez Cerifette blanche.  
Imperatrice.  
*Imperiale*, voyez Prune d'Oeuf.  
Isle verte. Verdacc. Prune d'Olive.

## K.

Kroos-Pruim ; il y en a diverses sortes,  
comme jaunes, noires, rouges, &c. ain-  
sique de différente grandeur.

## M.

*Malotte*, voyez Ros-Pruim.  
*Maugiron*, voyez Damâs violet.  
Mirabelle blanche ou jaune. Mirab. perlée.  
Mirabelle noire. Mirabolane.  
*Mirabelle perlée*, voyez Mirabelle blanche  
ou jaune.

Mirabelle



Mirabelle verte double. Damàs verd.  
Prune de Dauphine.  
Mirabelle verte simple. Petit Damas  
verd ou hârif. Prune de Gueux.  
*Mirabolane*, voyez Mirabelle noire.  
Mogol, voyez Prune d'oeuf.  
Monsieur. (Prune de) Prune d'oeuf  
grande & jaune. *Cette Prune n'est  
point attachée à l'os.*  
Morin hârif ou précoce.

## O.

Oeuf bigarrée. (Prune d')  
Oeuf blanche. (Prune d') Bonnum mag-  
num blanc. Mogol blanc. Imperiale  
blanche.  
Oeuf grande & jaune (Prune d'), voyez  
Prune de Monsieur.  
Oeuf rouge ou violette. (Prune d') Bo-  
num magnum rouge. Mogol rouge.  
Imperiale rouge.  
Olives (Prune d'), voyez Isle Verte.  
Orange. (Prune d')  
Orléans (Prune d'), voyez Angloise noire.

## P.

Pâssan blanche double. (Prune de)  
Pâssan blanche simple. (Prune de)  
Pâssan noire. (Prune de)  
*Passe-velours*, voyez Perdrigon hârif.  
Perdrigon blanc.  
*Perdrigon d'Italie*, voyez Royale.  
Perdrigon hârif ou précoce. *Passe ve-  
lours*. Prune de Catalogne. Damàs  
double.

Perdrigon violet.  
*Prunelle*, voyez Brignôle.

## Q.

Quetsch Hongroise grande ou double.  
Quetsch longue. Quetsch Allemande.  
Quetsch Hongroise. Prune d'Alceffe.  
Damàs long.  
Quetsch ronde ou d'Espagne.

## R.

Reine Claude.  
*Roche-carbon*, voyez Diaprée rouge.  
Rognon de coq. Prune d'Amande.  
Royale. Perdrigon d'Italie. Prune rouge  
de France.  
Ros-Pruim double. Malotte ou grande  
Malotte.  
Ros-Pruim grande & jaune.  
Ros-Pruim simple. Petite Malotte.  
*Rouge de France* (Prune de), voyez  
Royale.

## S.

Spilling jaune double. Grande Prune  
de cire.  
Spilling jaune simple. Prune de cire.  
Spilling noir.

## V.

*Verdace*, voyez Isle verte.  
Violette. Grande Violette.  
*Virginale*, voyez Abricôt de France.

D E S C R I P T I O N  
DE LA PLUPART DE  
S O R T E S D E P R U N E S  
CONTENUËS DANS LA TABLE PRÉCÉDENTE.

**A**BRICÔT DE FRANCE ou ABRICÔTÉ. *Cette Prune est affés grande, plus  
longue que ronde, de couleur jaunâtre plus ou moins marquetée de points rou-  
ges, particulièrement du côté exposé au Soleil, de sorte qu'elle a beaucoup de*

resemblance avec l'*Abricot-Princesse*, dont elle porte aussi le nom. La chair en est moëlleuse, succulente, détachée de l'os, & d'un goût très-savoureux & relevé.

L'arbre est fort fertile, & réussit très bien sur tige mais encore mieux en Espalier.

Il ne faut point confondre cette sorte *Françoise* avec la *Prune d'Abricot ordinaire*, parce que celle de *Franco* a la chair plus ferme, & étant mûre, a un goût plus savoureux & approchant de celui des *Abricots*.

**ABRICOT ORDINAIRE. (PRUNE D')** Cette Prune est assez grande, comme la *Prune de Paisan blanche & double*; sa forme est un peu plus longue que ronde; sa couleur est jaunâtre, souvent plus ou moins marquetée ou parsemée de taches de couleur violette. La chair en est moëlleuse, succulente & d'un goût agréable & savoureux.

L'arbre est fort fertile, mais son fruit tombe facilement en mûrissant, particulièrement dans des années humides & mauvaises.

La *Prune d'Abricot rouge* n'en diffère qu'en ce que sa couleur est plus pâle.

La *bigarrée* est marquée d'avantage de taches violettes sur un fond blanc-jaunâtre.

La différence des *blanches* consiste en ce qu'elles sont peu ou point marquées, leur couleur n'étant que d'un blanc jaunâtre.

La *Grise* est sans doute la cause de toutes ces différences; le fond ainsi que l'exposition peuvent aussi contribuer beaucoup à ce que les fruits d'une même sorte se trouvent plus ou moins colorés.

**AMELIE BLANCHE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur & de forme rondelette; sa couleur est d'un blanc-jaunâtre; elle est hâtive mais pas tant que l'*Amelis noire*. L'arbre est fort fertile. Il est vraisemblable que l'une & l'autre *Amelis* ont encore d'autres dénominations aux *Pais bas*, mais jusques ici je ne les ai pas encore pu découvrir.

**AMELIE NOIRE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur & de forme rondelette, sa couleur est d'un violet tirant sur le noir. Elle est hâtive. La chair en est moëlleuse, succulente & d'un goût passablement savoureux.

L'arbre est fertile & jette beaucoup de branches.

**ANGLOISE NOIRE.** Cette *Prune* est passablement grande, de forme ronde, de couleur noire-rougeâtre. La chair en est moëlleuse, tant soit peu jaunâtre, attachée à l'os, succulente & d'un goût savoureux. Elle est hâtive, & l'Arbre est fertile, par conséquent digne d'être planté, mais il n'est pas fort connu chez nous.

**BRIGNOLE JAUNE.** Cette *Prune* est passablement grande, sa forme plus longue que ronde, sa couleur jaune tirant sur le rouge; la chair en est assés moëlleuse & succulente, & détachée de l'os, qui est fort petit, elle est d'un goût très-savoureux, tant soit peu âpre, mais fort agréable, quand la *Prune* est bien mûre. Mais elle ne parvient chés nous que très-rarement à cette maturité, bien qu'elle soit mise en *Espalier*. Cette sorte croît beaucoup aux environs de *Brignôles*, ville de la *Provence*, dont elle emprunte son nom; & le Climat chaud de ce País-là la rend extrêmement savoureuse & délicieuse.

**BRIGNOLE VIOLETTE.** Cette *Prune* est ronde & presque quarrée, c'est à dire, un peu aplatie du côté de la queue ainsi que du côté opposé. Sa couleur est violette tirant sur le noir. La chair en est fort jaune, un peu ferme, & quelquefois un peu sèche, d'un goût savoureux & doux accompagné d'une petite âpreté ou acidité.

Comme c'est une *Prune* tardive, elle n'attrape que rarement son véritable goût, étant ordinairement dure & d'un goût aigre, quoique mise en *Espalier*. On en fait beaucoup de cas en *France*, soit pour la sécher, soit pour la confire.

**CATHERINE. (PRUNE DE STE)** Cette *Prune* est passablement grande, de forme tant soit peu oblongue. Sa couleur est d'un blanc jaunâtre. La chair en est moëlleuse, assés succulente & détachée de l'os. Quand elle est bien mûre, elle est d'un goût sucré, agréable & fin. Elle réussit très-bien sur tige mais encore mieux en *Espalier*. Pour qu'elle soit bien savoureuse, il faut la laisser à l'arbre jusqu'à ce à ce qu'elle commence à se rider, aux environs de la queue. Elle est fort estimée, soit pour être séchée, soit pour être confite.

L'arbre est très-fertile & jette beaucoup de branches.

**CERISSETTE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur; sa forme est ronde diminuée un peu ou finissant en pointe vers le bas. Sa couleur est d'incarnat, sa queue est longue & mince, de sorte que de loin on prendroit cette *Prune* pour une *Cerise*; c'est ainsi cette apparence, qui lui a donné son nom. La chair

en est moëlleuse, assés succulente, blanchâtre de couleur, détachée de l'os & d'un goût passablement savoureux. Cette *Prune* est des plus hâtives, mais on en voit très-peu dans ce País-ci. Je l'ai reçue de Brabant sous le nom de *Cirifelle* parmi plusieurs autres sortes. Il ne la faut point confondre avec la *petite ou simple Ras-Prun*, qui n'est pas aussi vermeille, & qui a la queue plus courte.

L'arbre porte de petites feuilles ainsi que de petites fleurs. Il fleurit beaucoup, mais comme les fleurs en sont très-déliçables & qu'il fleurit de très-bonne heure, il arrive souvent, qu'il produit chés nous très-peu de fruits.

**CERISSETTE BLANCHE.** Cette *Prune* est semblable en tout à la précédente, à l'exception de sa couleur, qui est d'un blanc jaunâtre, cette *Prune* est pareillement fort hâtive, & il ne la faut point confondre avec la *Prune de Palsan blanche & simple*.

**D'AMAS GROS DE TOURS.** Cette *Prune* est fort grande; sa forme est un peu plus longue que ronde; sa couleur est violette ou bleuë tirant sur le noir; la chair en est moëlleuse, assés succulente, de couleur jaune, détachée de l'os, & d'une saveur agréable, & comme c'est une *Prune* hâtive, elle peut parvenir chés nous dans de bonnes années à sa juste maturité, sur la tige aussi bien qu'en *Espalier*.

**DAMAS NOIR HATIF.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur, de forme ronde, de couleur bleuë & presque noire, & des plus hâtives. La chair en est jaune & un peu rougeâtre du côté extérieur ainsi qu'aux environs de l'os, dont elle est détachée; mais assés souvent elle est dure, sèche, farineuse, & insipide, de sorte qu'elle est de peu de valeur; ses rejettons passent en *France* pour les meilleurs, pour y gréfer d'autres sortes de *Prunes* ainsi que des *Pêches*.

Il y a encore une sorte de *Damas noirs tardifs*, mais qui ne mûrit pas bien même aux environs de *Paris*; en conséquence il seroit inutile de la cultiver dans ce País-ci.

**DAMAS ROUGÉ.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur, sa forme est ronde & carrée; sa couleur rouge tirant sur le violet; sa chair est un peu ferme, pourtant assés succulente & détachée de l'os, d'un goût sucré, savoureux & agréable, lorsque la *Prune* est bien mûre, mais dans ce País-ci elle n'y parvient que rarement.

Le *Damés blanc* & le *Damés violet* sont assez semblables au *Damés rouge* tant pour le goût, que la grandeur & la qualité, à l'exception que la couleur de la *Manche* est d'un blanc jaunâtre, & la *Violette* d'une belle couleur de Violet. Cette dernière est encore un peu plus longue que ronde.

**DIAPRÉE ROUGE.** Cette *Prune* est de forme oblongue, passablement grande, de couleur violette tirant fort sur le rouge. La chair en est moëlleuse, assez succulente, fort attachée à l'os, & d'un goût sucré très-agréable, quand elle est bien mûre.

La *Diaprée violette* a la même forme, la même grandeur & les mêmes qualités, à l'exception qu'elle est colorée d'un beau violet & qu'elle est détachée de l'os. Cette sorte est une des plus estimées en France, tant crüe que séchée ainsi que pour *confire*, & elle y réussit également bien sur tige comme en *Espalier*. Mais chés nous elle doit être mise en *Espalier*, non obstant cela elle mûrit rarement, principalement lorsqu'elle est exposée directement vers le *Sud*, pour les raisons déjà alléguées dans un autre de nos ouvrages.

**DOJENÉ.** Cette *Prune* ressemble beaucoup, soit pour la grandeur, soit pour la couleur, à la *Prune de Paisan blanche & double*, de façon qu'au premier abord on la prendroit pour telle; mais lorsqu'on l'examine de plus près, on trouvera, que le *Dojené* est plus grand, que sa forme est tant soit peu plus longue que ronde, & que sa couleur tire un peu plus sur le jaune. La chair en est encore plus aqueuse & plus attachée à l'os, & , selon mon opinion, elle n'est ni si bonne ni si saine que la *Prune de Paisan* mentionnée.

Au reste l'arbre est très-fertile, mais le fruit en est peu recherché.

**DRAP D'OR.** C'est une sorte de *Damés*, de moyenne grandeur, de forme ronde & carrée, de couleur jaune mouchetée ou tachetée de rouge. La chair en est assez moëlleuse, détachée de l'os, & d'un goût sucré très-agréable, quand elle est bien mûre. Dans ce *Pais-ci* elle doit presque toujours être mise en *Espalier*, mais alors elle n'est pas fort fertile à moins qu'on ne lui donne assez d'espace, pour pouvoir croître.

**FLEURS. (PRUNE 'A DOUBLES)** Les Amateurs ne cultivent cette sorte qu'à cause de ses fleurs, qui sont belles & doubles; mais à l'égal d'autres plantes à fleurs doubles, on n'en doit attendre aucun fruit.

**ISLE VERTE.** Cette Prune n'est pas fort grande, de forme longue & mince à la façon des *Olivres*, même un peu plus longue; pour cette raison on l'appelle aussi Prune d'*Olivres*. Sa couleur est toute verte; au reste cette Prune est rude & de peu de valeur; mais à cause de sa couleur on la trouve bonne à être confite soit au sucre, soit au vinaigre à la manière des *Olivres* & des *Cornichons*.

L'arbre est très-fertile, mais on ne trouve guères cette sorte dans ce Pays-ci, à moins qu'on ne l'ait fait venir de *France*.

**KROOS-PRUIM.** Cette Prune est originaire de ce Pays-ci. Il y en a plusieurs sortes, comme de blanches ou jaunâtres, mais pour la plupart violettes ou d'un violet rougeâtre, &c.; quelques unes plus grandes, d'autres plus petites. Au reste elles sont toutes de forme rondelette, & d'un goût chétif, fade & aqueux. Elles proviennent chez nous des noyaux, en conséquence il est impossible, vû notre Climat froid, que ces Prunes soient si bonnes que celles d'*Italie* ou d'*Espagne*. Au reste elles sont très-bonnes, pour y grêfer.

**MIRABELLE BLANCHE.** Cette Prune est de moyenne grandeur, de forme plus longue que ronde; sa couleur est d'un blanc jaunâtre ordinairement moucheté de rouge. La chair en est assez molleuse, détachée de l'os, qui est petit, & d'un goût sucré très-agréable. L'arbre est extraordinairement fertile sur tige aussi bien qu'enj *Espalier*. Mais, pour que ces Prunes deviennent chez nous bien mûres & savoureuses, il est nécessaire, de les mettre en *Espalier*: Cette Prune est encore une des meilleures pour être confites.

**MIRABELLE VERTE ET DOUBLE.** Cette Prune est fort grande, approchant assez de la Prune de *Païsan blanche & double*; sa forme est un peu plus longue que ronde; sa couleur est verdâtre tirant sur le jaune. La chair en est molleuse, succulente, attachée à l'os, & d'un goût très-savoureux & agréable, quand elle est devenue bien mûre dans une bonne saison & a un bon *Espalier*; elle est alors très-estimée des Amateurs. L'arbre est passablement fertile & jette beaucoup de branches.

**MIRABELLE VERTE ET SIMPLE.** Cette Prune est ronde & fort petite, à peu près comme un *marbrou*; sa couleur est plus verte que celle de *Mirabelle double*. Elle est encore plus hâtive, mais pas aussi délicate que la *double*. L'arbre est extrêmement fertile, ordinairement une année aussi bien que l'autre.

Ces deux sortes de *Mirabolles* sont fort recherchées, pour en faire des *Confitures*, à cause de leur couleur verte.

**MONSIEUR. (PRUNE DE)** Cette *Prune* ressemble beaucoup à la *Prune d'Oeuf blanche*, mais elle est plus grande & plus jaune. Sa chair est détachée de l'os, & d'un goût passablement savoureux, lorsqu' elle est bien mûre. L'arbre est assez fertile.

**MORIN HATIF.** Cette *Prune* est ronde, rouge & passablement grande; elle est hâtive venant d'abord après la *Cerifette*, avec qui elle a beaucoup de rapport, excepté que sa queue n'est pas aussi longue ni que ses feuilles sont si petites. Son goût est très-bon, & cette *Prune* mérite d'être cultivée ici aussi bien qu'alentour de *Paris*, d'autant plus qu'elle est appétissante, hâtive & que l'arbre est fertile.

**OEUF BLANCHE. (PRUNE D')** Cette *Prune* est de la même grandeur & forme que la *Prune d'Oeuf rouge*, quelquefois même un peu grande. Sa couleur est d'un blanc jaunâtre. Sa chair est ferme & quelquefois un peu sèche; ordinairement non plus d'un goût âpre & piquant; par conséquent elle ne vaut pas la *rouge*. Ces *Prunes* réussissent mieux en *Espalier* que sur tige. L'arbre est fort fertile.

**OEUF ROUGE ET VIOLETTE. (PRUNE D')** Les *Prunes d'oeuf rouges* & violettes ne sont qu'une même sorte; la couleur, qui d'un côté est un peu plus vermeille, de l'autre un peu plus violette, en fait l'unique différence arrivée selon toutes les apparences par la greffe. C'est une des plus grandes sortes de *Prunes*; sa forme est un peu oblongue ou, pour mieux dire, ovale, forme dont la *Prune* emprunte son nom. La chair en est moëlleuse, remplie de jus, & d'une faveur très-agréable, lorsqu'elle est venue dans un bon terrain & qu'elle est bien mûre.

L'arbre est fort fertile sur tige aussi bien qu'en *Espalier*, où les fruits ne sont pas les plus mauvais.

La *Prune d'Oeuf bigarrée* ne diffère de celle-ci qu'elle est plus ou moins tachetée de rouge ou de violet.

**ORANGE. (PRUNE D')** Cette *Prune* est passablement grande, à peu-près comme la *Prune de Palsan blanche* & double; sa forme est un peu plus longue

que ronde, sa couleur est un fond jaune rougeâtre marqueté ou moucheté de rougeâtre, de façon qu'elle paroît à quelque distance d'un rougeâtre clair. La chair en est moëlleuse, remplie de jûs, détachée de l'os, & d'un goût très-agréable.

L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile, par conséquent digne d'être cultivé.

**PAÏSAN BLANCHE ET DOUBLE. (PRUNE DE)** Cette *Prune* est assez grande, de forme ronde avec une coutûre fort profonde; sa couleur est jaunâtre tirant tant soit peu sur le verd. La chair en est moëlleuse, pleine de jûs, attachée à l'os & d'un goût très-agréable, surtout étant venue à l'*Espalier*. Voyez *Figure 5*.

La *Prune de Païsan blanche & simple* ne diffère de la *double* qu'en ce qu'elle est un peu plus petite & plus jaune couleur, souvent aussi marquetée de rouge. On trouve cette *Prune* de meilleur goût venue sur tige qu'à l'*Espalier*, &, quand elle est bien mûre, elle surpasse en goût la *double* au jugement des Amateurs. Plusieurs même l'estiment la plus délicieuse de toutes les *Prunes* du païs. On cultive beaucoup cette forte dans nos Provinces, de façon que l'on en trouve partout.

L'arbre de l'une & de l'autre forte est très-fertile, principalement celui de la *simple*.

**PAÏSAN NOIRE. (PRUNE DE)** Cette *Prune* est semblable à la *blanche & simple* quant à la forme & à la grandeur, mais sa coutûre un peu plus profonde. Sa couleur est d'un violet noirâtre. Sa chair n'est point aussi savoureux que celle de la *blanche & simple*; étant encore plus aqueuse, par conséquent pas aussi saine; c'est pourquoi elle n'est pas non plus tant cultivée.

L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile.

**PERDRIGON HATIF.** Cette *Prune* est fort grande, sa forme ronde & & carrée, sa couleur d'un beau violet. La chair en est d'ûre & souvent farineuse, attachée à l'os, qui est grand & gros, au reste pas d'un goût fort relevé.

L'arbre jette de grandes & grosses branches avec de grandes & larges feuilles; ce qui fait qu'on le plante quelquefois, d'autant plus qu'il est hâtif, ainsi que ces *Prunes* peuvent parvenir chez nous à leur parfaite maturité.

**PERDRIGON VIOLET.** Cette *Prune* est assez grande, de forme plus longue que ronde; sa couleur est d'un violet tirant sur un beau rouge. La chair en est



est assez moëlleuse, attachée à l'os, au reste fondant en bouche & d'une faveur fine & très-relevée, quand elle est bien mûre, ce qui ne lui arrive chés nous rarement, bien que placée à l'*Espalier* & dans une bonne exposition. Il arrive pourtant, que venant dans un bon terrain elle dévient dans une année favorable encore assez apétissante. Ses fleurs sont fort délicates, c'est ce qui les fait aisément tomber dans un *Printems* froid. On l'estime beaucoup en *France*, pour en faire des Confitures.

Le *Perdrigon blanc* ne diffère en rien du violet excepté dans la couleur, qui est d'un blanc jaunâtre, & que sa chair est détachée de l'os. Il est nécessaire, de la placer à un bon *Espalier*.

QUETSCHÉ. Cette *Prune* est passablement grande, de forme oblongue avec une couture; sa couleur est d'un beau bleu-violet tirant un peu sur le rouge & couvert d'une vapeur bleue, ce qui lui donne une belle & agréable apparence. Sa chair est assez moëlleuse & succulente, les fruits de quelques arbres ont la chair attachée à l'os, les fruits d'autres arbres l'ont détachée de l'os, qui est toujours long & plat; au reste la chair est fort jaune de couleur & d'un goût sucré, très-délicieux & très-relevé, lorsque la *Prune* est bien mûre; mais elle n'attrape jamais dans ce *Païs-ci* ce goût relevé qu'elle a en Allemagne, où elle est excellente, particulièrement en *Hesse*, en *Thuringe*, en *Saxe*, en *Silésie*, en *Moravie*, en *Bohême* & en *Hongrie*.

L'arbre étant un peu âgé est très-fertile, & on le cultive par rejettons dans les susdits *Païs*.

Jusques ici je n'ai encore pu bien découvrir le nom que les *François* donnent proprement à cette sorte, étant néanmoins très-probable, qu'elle soit connue en *France*. Dans la plupart de Catalogues tant *François* qu'autres se trouve une très-grande confusion dans les différentes dénominations, de façon qu'on n'en peut avoir aucune certitude.

QUETSCHÉ HONGROISE. Cette *Prune* dévient plus grande que la précédente, & presque aussi grande qu'une petite *Prune d'oeuf*; sa forme est d'une rondeur oblongue, mais à proportion un peu plus courte que la précédente. Sa couleur est rougeâtre tirant sur le violet; sa chair moëlleuse, mais souvent farineuse & pas fort apétissante, principalement dans des terres froides & humides; dans un bon terrain sec cette *Prune* dévient meilleure & de fort bon goût. L'arbre est pareillement fort fertile.

**QUETSCHÉ RONDE.** Cette Prune est de forme plus longue que ronde, mais non pas aussi ronde que la *Quetsche* ordinaire, dont nous avons parlé en premier lieu ; sa couleur n'est pas non plus d'un aussi beau violet mais elle tire plus sur le rouge ; d'ailleurs elle est de la même grosseur. Sa chair est passablement moëlleuse, de couleur d'un blanc jaunâtre, d'un goût très-favoureux, lorsqu'elle est bien mûre, mais pas si délicieux que celui de la *Quetsche* ordinaire. Elle ne parvient pas chez nous non plus à sa juste maturité.

**REINE CLAUDE.** Cette Prune est passablement grande ; sa forme ronde & carrée ; sa couleur blanche tirant un peu sur le jaune & couverte d'une vapeur. La chair en est ferme, mais point dure, assez succulente & détachée de l'os, d'un goût sucré très-délicieux, lorsque la Prune est bien mûre. Elle réussit ordinairement sur tige aussi bien qu'à l'*Espalier* ; mais dans notre País il est à propos de la placer à l'*Espalier*, à cause que sur la tige elle ne parvient point à sa juste maturité, excepté dans un très-bon terrain & dans des années fort favorables. Malgré tout cela elle mérite d'être cultivée.

**ROYALE.** C'est une grande & belle Prune, de forme ronde avec une longue queue ; sa couleur est d'incarnat, bien coloré & couvert d'une belle vapeur ; sa chair est moëlleuse & assez succulente, d'un goût délicieux & très-relevé. Elle réussit également bien sur tige ainsi qu'à l'*Espalier*. Ce dernier emplacement est chez nous ordinairement le meilleur.

L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

**ROS-PRUIM DOUBLE, en François PRUNE DE CHEVAL.** C'est une très-grande Prune, sa couleur est d'un rouge pâle marqueté ou moucheté de violet ; sa chair est très-moëlleuse, remplie d'un suc aqueux ; & d'un goût de douceur fade & nullement relevé.

La *Ros-Pruim simple* est de moyenne grandeur à peu près comme la *Prune de Paisan blanche & double* ou bien comme la *Prune d'Orange* ; assez semblable à la *Ros-Pruim double*, soit pour la forme & la couleur, soit pour la qualité & le goût. Il en croît beaucoup en *Allemagne*, dans le *Brabant*, enz. Toutes ces deux sortes sont fort fertiles, principalement la *simple*, mais elles sont réputées les plus mal-saines de toutes les Prunes ; aussi les *Médecins* déclamentils fort sérieusement contre l'usage de ces Prunes, puisque l'expérience a prouvé, que plusieurs personnes ont pris la *Difenterie*, d'en avoir trop mangé de ces Prunes. Cependant les

les rejettons de la *Ras-Prunim* sont estimés très-bonnes pour y gréfer d'autres fortes. Au reste cette *Prune* n'est point la *Cerifette*, comme le dit *Tournefort*.

**SLEE-PRUIM**, en François PRUNELLE ou PRUNE SAUVAGE. (*Prunus silvestris*. C. B. P. Dodon. *Prunus spinosa, folijs lanceolatis*. Linn. Gen. & Spec. Roj. Poda) (Nous ne saurions manquer de faire ici mention de la *Prune* sauvage; puisque c'est une forte, si elle n'est point la mère ou le premier origine de toutes les *Prunes* domestiques connues, qui provenues des noyaux de la *Prune* sauvage ont été améliorées dans la suite des tems par une application & une culture réfléchie. Les *Prunes* sauvages croissent en *Allamagne* & dans quelques autres *Pais* naturellement & sans culture; elles sont petites, rondes, d'un blanc noirâtre & d'un goût aigrêt & astringent. Mais leur goût se corrige à force de culture, soit par la gréfe soit en les plantant dans un fond, & alors elles n'ont pas le goût desagréable, & deviennent même plus grandes. On les appelle alors en *Allemand* *Haver-sleen* ou *Italiaanse Sleen*, en *Latin*, *Prunus silvestris præcox*. C. B. Pin, parce qu'elles mûrissent dans le tems que l'on coupe l'*avoine*, tandis que les sauvages ne mûrissent que vers la fin de l'*Automne*. On en trouve encore une autre forte, dont le fruit est blanc, (*Prunus silvestris, fructu majore albo*. Raj. Sinops), & encore une autre forte, dont le fruit est rouge, mais ces deux fortes sont rares.

**SPILLING JAUNE-SIMPLE**. Cette *Prune* est de moyenne grandeur, de forme très-oblongue comme la *Quetsche*, sa couleur est de cire jaune. La chair en est moëlleuse & d'un goût passablement savoureux, mais en même tems elle est fort aqueuse & réputée la plus mal-saine de toutes les *Prunes*.

L'arbre est fort fertile, & on les cultive par le moyen des rejettons.

**SPILLING JAUNE-DOUBLE**. Cette *Prune* est très-grande & semblable pour la forme à un oeuf de Poule. Sa couleur est jaune comme la précédente, mais elle n'est pas d'aussi bon goût, mais tout aussi mal-saine.

**VIOLETTE**. Cette *Prune* ne nous est pas connue sous cette dénomination; & il se trouve plusieurs autres fortes de *Prunes*, qui sont de couleur violette.

# DESCRIPTION

## D E

# L' ABRICOTIER.

### § 1.

**L'**ABRICOTIER. Est nommé en *Latin*, *Malus Armeniaca*, *Prunus foliis ovato-cordatis*. *Lin.* *Gen. & Spec. Raj: Prodr.*; en *Allemand*, *Apricofen-Baum*, *Morillen-Baum*; en *Hollandois*, *Apricoos-Boom*; en *Anglois*, *Apricots-Tree*; en *Danois*, *Apricofe-Træ*; en *Suédois*, *Apricofe-Træ*.

Les fruits de cet arbre s'appellent en *François*, des *Abricots*; en *Latin*, *Mala Armeniaca*; en *Allemand*, *Apricofen*; en *Hollandois*, *Apricofen*; en *Anglois*, *Apricots*; en *Danois* & en *Suédois*, *Apricofen*.

### § 2.

Les *Abricots* font sans contredit une sorte de *Prunes*, ou pour le moins un fruit, qui y approche beaucoup, à cause des grands rapports, qui se rencontrent entre ces deux espèces de fruits. *Mrs. Linnaeus* & *Van Royen* les ont joint dans leurs *Catalogues* ou *Flora*. C'est un fruit, qu'on prétend avoir été apporté de l'*Arménie* ou de la *Syrie* en *Europe*, les anciens noms *Latins* le font assez connoître.

### § 3.

Il s'en faut de beaucoup qu'il y ait tant de diverses sortes d'*Abricots*, que l'on en trouve de *Prunes* & de *Pêches*. Il est vrai, que les noyaux d'*Abricots* qu'on sème produisent toujours de nouvelles sortes, mais elles sont ordinairement plus petites & beaucoup moindres que les autres. Il n'y a que cinq différentes sortes que nous connoissons dans ce *Pais-ci*, malgré ce qu'en disent quelques *Jardiniers* dans

*Apricor.*





dans leurs Catalogues ces cinq fortes sont. 1. *Abricots de Boisleduc*. 2. *Abricots de Breda* ou double. 3. *Abricots basif*, petit, simple ou *Princesse*. 3. *Abricots d'Orange*. 5. *Abricots blanc*.

A l'exception de l'*Abricots blanc*, ceux de *Boisleduc* sont de la plus grande forte. Leur couleur est jaune, tachetée & mouchetée quelquefois d'une couleur de pourpre fort haute; son goût est très-délicieux.

Les *Abricots de Breda* sont aussi grands & quelquefois plus grands que les précédens, approchant de fort près de l'*Abricots blanc*; il est d'une même couleur, sçavoir d'un jaune fort haut & sans taches; son goût est très-savoureux, & l'arbre très fertile.

La *Princesse* ou le petit *Abricots* est naturellement petit & ordinairement moucheté ou tacheté de brun; cette forte est la plus délicieuse de toutes & en même tems la plus hâtive; mais elle n'est pas fort fertile. Au reste elle est très-bonne pour enter en écusson sur des *Pruniers* & d'y greffer ensuite des *Pêches*.

L'*Abricots d'Orange* est tant soit peu plus petit que l'*Abricots de Breda*, sa couleur est d'un *Orange* fort haut en dedans & en de hors, souvent parfumé plus ou moins de petits points de couleur rouge brune. C'est une des fortes les plus délicieuses, & l'Arbre est extraordinairement fertile.

L'*Abricots blanc* est le plus grand de tous, mais son fruit le moins délicat, ayant très-peu de faveur. Aussi ne l'employe-t-on ordinairement que pour étuver & pour le confire. Sa couleur est d'un jaune pâle ou blanchâtre.

#### § 4.

L'*Abricotier* croît très-bien dans toutes fortes de bonnes terres, soit sablonneuse soit argileuse. A l'exemple d'autres fruits à noyau il ne supporte pas volontier le fumier, qui cependant ne lui fait pas tant de mal qu'il fait bien aux autres, à moins qu'il ne soit trop frais. L'arbre croît subitement devient fort, & passablement grand, & est fertile de bonne heure. Il jette de profondes & grandes racines.

#### § 5.

Il faut planter l'*Abricotier* dans ce Pais-ci à l'*Espalier* & dans une bonne exposition vers l'*Est* ou *Sud-Est*. Quoique l'arbre croisse bien, les fruits mûrissent dans notre pais rarement ou point sur la tige; autrement les fruits venus sur la tige, en cas qu'ils deviennent bien mûrs, ont infiniment plus de faveur, que ceux qui viennent à l'*Espalier*. Dans l'espace de dix-sept à dix-huit ans je n'ai

pu avoir que deux ou trois fois des *Abricôts* mûrs, qui étoient venus sur tige dans le Jardin de *Mariembourg* appartenant à *S. A. S. Madame la Princesse Douairière d'Orange*; ces fruits venus d'un *Abricotier de Princesse* avoient le goût très-savoureux.

## §. 6.

La propagation de l'*Abricotier* se fait par le moyen du *faucement* ou de l'*ente en écusson* sur des rejettons de *Pruniers*, mais cette dernière méthode est plus en usage que la première. On choisit, pour enter dessus, ordinairement des rejettons de la *Prune à Pâsans blanche*, puisqu'on a appris par expérience, qu'ils croissent mieux. Mais bien des personnes préfèrent pour cet effet les rejettons du *Damas noir bâtif*.

## §. 7.

Il ne faut pas tailler beaucoup les *Abricotiers*: en tout cas il n'en faut retrancher que les rejettons aqueux, ainsi que le bois sec & superflu; & comme cet arbre pousse ordinairement des rejettons longs & gros, il lui faut donner de l'étendue à l'*Espalier*, & ne point trop tailler ni raccourcir les longs rejettons, ce qui le rendroit infirme & stérile.

## §. 8.

Les *Abricôts* sont un fruit délicieux, pour être mangés crus, & bien des personnes donnent après les *Pêches* le rang aux *Abricôts* devant toutes les autres espèces de fruits à noyau; d'autres encore leur préfèrent de bonnes *Prunes* bien mûres. Mais ceci a plutôt lieu en *France* que chez nous, pour les raisons alléguées à l'article des *Prunes*. §. 2. & 3.

Les cuisiniers font encore quelques excellens mets des *Abricôts*, comme *Compôtes*, *Marmelades*, *Tourtes*, &c. On en confit encore de mûrs aussi bien que des verts.

## §. 9.

Pour confire des *Abricôts* verts, on en choisit, des plus grands & dont l'os n'est pas encore dur; on les essuye proprement, ou les met dans de l'eau bouillante, qui a bouilli avec un peu de *crème de tartre*, & on les y fait bouillir tant soit peu; ensuite, dès que l'eau est refroidie, on en ôte les *Abricôts*, on les lave dans de l'eau fraîche, on les essuye proprement, & on les pique avec une épingle, comme nous avons dit à l'article des *Prunes*, §. 15.



Préparez ensuite un Sirop de sucre clarifié, prenant pour chaque livre d'*Abricôts* environ trois quarts de livres de sucre, mettez-y vos *Abricôts*, & faites les bouillir légèrement à six ou sept reprises. Après quoi ôtez-les du Sirop & laissez les dégouter dans un Tamis; remettez-les alors dans le Sirop chaud & faites les bouillir de nouveau; ôtez-les en pour la seconde fois & faites-les dégouter comme la première. Ayant répété à trois ou quatre reprises, faites les cuire pour la dernière fois, mais doucement dans le Sirop, jusqu'à ce qu'il ait une épaisseur & consistance convenable. Ensuite mettez les *Abricôts* avec le Sirop dans des pots & conservez-les de la même façon que nous l'avons enseigné relativement aux autres fruits.

## §. 10.

Pour *confire* des *Abricôts* mûrs, il faut les cueillir, lorsqu'ils ne font que commencer à mûrir, pèlez-les & ôtez-en subtilement l'os, sans faire une trop grande ouverture. Mettez-les après dans de l'eau bouillante & faites-les bouillir une seule fois; ensuite ôtez-les *Abricôts* de l'eau bouillante, trempez-les dans de l'eau froide, & faites-les après d'égouter dans un tamis, ce qui étant fait mettez-les dans du sirop de sucre clarifié, & faites-les bouillir doucement, jusqu'à ce que le sirop ait la consistance convenable. En suite de quoi conservez-les dans des pots.

## §. 11.

On peut pareillement *confire* les *Abricôts* au miel, de la même manière que nous l'avons enseigné à l'article des *Poires*, &c.

## §. 12.

Pour faire des *Confitures* sèches, d'*Abricôts* mûrs ou verts, mettez-en pratique ce qui a été dit à l'article des *Prunes* §. 18. relativement à cette manière.

## §. 13.

Ces *Confitures*, principalement les sèches, sont estimées de bien des personnes les plus délicieuses de tous les fruits confits; à cause que les *Abricôts* prennent naturellement en bouillant une saveur agréable & aromatique, sans qu'il soit besoin d'y ajouter des épices.

# DESCRIPTION

## D U

# P Ê C H E R.

§. 1.



LE PÊCHER est nommé en *Latin*, *Malus Persica*; *Amygdalus foliorum serraturis omnibus acutis*; *Linm: Gen: & Spec: Roj: Prodr:*; en *Allemand*, *Pfirschen-Baum*; en *Hollandois*, *Perfik-Boom*; en *Anglois*, *Peach-Tree*; en *Danois* & en *Suédois*, *Perfik-Træ*.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, *Pêche*; en *Latin*, *Malum Persicum*; en *Allemand*, *Pfirsich* ou *Pfirsing*; en *Hollandois*, *Perfik* ou *Perfche*; en *Anglois*, *Peach*; en *Danois*, *Perfik*; en *Suédois*, *Perfiker*.

§. 2.

Cet arbre est originaire de *Perse*; sa dénomination en *Latin* & en *Allemand* en est une preuve. Il a été transporté d'abord en *Italie*, de là en *France*, d'où il a été apporté en suite chez nous autres.

Mrs. *Linnaeus* & *Van Royen* prennent le *Pêcher* pour une sorte d'*Amandier*. En effet les feuilles, les fleurs & les noyaux &c. de ces deux arbres ont assez de ressemblance, de façon qu'il ne reste plus de doute, que la *Pêche* & l'*Amande* ne soient de la même espèce.

§. 3.

Les Auteurs *François* font mention de quatre principales sortes de *Pêches*, savoir les *Pêches* ordinaires, les *Pavies*, les *Perfiques* & les *Brugnons*.

Ils donnent le nom de *Pêche* à la sorte, qui a la peau cotonneuse ou veloutée, dont la chair est succulente & fondant dans la bouche, & qui quitte facilement le noyau.

Les *Pavies* sont encore plus cotonneuses que les *Pêches*, leur chair est plus ferme & ne fond pas si aisément, elle ne quitte pas non plus si facilement le noyau. Plusieurs Amateurs en France prétendent, qu'il y ait autant de diverses sortes de Pavies, qu'il y en a de différentes sortes de Pêches. Ils soutiennent encore, que la Pêche est le mâle & le Pavier la femelle de cette espèce de fruit, mais la *Botanique* moderne n'admet point ces distinctions.

Les *Perfiques* sont plus petites & encore plus cotonneuses que les *Pavies*, leur forme est d'une rondeur tant soit peu oblongue; leur goût n'est pas fort favorable, il est même ordinairement chez nous tout à fait insipide. On plante les Perfiques beaucoup dans les vignes en *Italie*, en *France* & ailleurs, apparemment par la raison qu'elles réussissent le mieux sur la tige.

Les *Brugnons* ont la peau toute unie ainsi qu'ont les *Prunes*. Pour cette raison on leur donne en *Hollande* le nom de *Pêches unies ou chauves*. Ordinairement ils ne deviennent pas aussi grands que les autres sortes.

Ces quatre sortes principales Division qu'on n'admet ni en *Allemagne* ni dans les *Pays bas* subissent beaucoup de changemens, qui arrivent de tems en tems des noyaux qu'on sème en terre, comme nous le dirons après. En attendant voyez la figure de la *Pêche* dans la Planché ici-jointe.

#### § 4.

La *Pêche*, quand elle est bien mûre, est selon beaucoup de personnes le plus délicieux de tous les fruits à noyau. Mais il y a une grande différence entre les diverses sortes, dont les unes sont plus favorables que les autres. Les fruits d'un même arbre diffèrent quelquefois beaucoup l'un de l'autre par rapport au goût. Les plus grands & les plus pesans sont toujours les plus favorables, & les petits sont souvent tout à fait insipides; & quoique l'on trouve cette même différence encore dans d'autres espèces de fruits, elle est pourtant plus particulière aux Pêches. Les fruits, qui viennent aux arbres ou aux branches malades, sont toujours insipides ou n'ont du moins que très-peu de goût, non plus que les Avant-coureurs, c'est à dire les fruits, qui mûrissent avant le tems ordinaire de leur maturité.

## § 5.

Voici les qualités, qui déterminent la bonté de la *Pêche*.

1. Elle doit être grande & pésante, comme nous venons de le dire.
2. Sa chair ne doit pas être dure, ni sèche, ni farineuse, au contraire très-succulente & fondante, de façon qu'elle se change en suc dès qu'on la met dans la bouche. On trouve pourtant quelques fortes parmi les *Pavies*, dont la chair n'est pas si fondante, & qui ne laissent point d'être assez succulentes & savoureuses; quoiqu'en effet elles ne soient pas si bonnes que les premières.
3. La chair doit avoir un goût sucré, relevé & piquant; il y a des fortes, dont le goût est un peu âpre & aigret entre mêlé de doux; ce qui donne à cette *Pêche* une faveur extraordinaire.

Pour que la *Pêche* possède toutes ces qualités dans un degré éminent, il faut qu'elle soit mûre mais point trop, puisqu', autrement, elle perd son goût & devient souvent farineuse, coriace & visqueuse. C'est pourquoi il importe beaucoup de la cueillir à point nommé, pour sçavoir au juste le moment de sa maturité, on n'a qu'à presfer tant soit peu du pouce la *Pêche* aux environs de la queue, qui est l'endoit, où elles commencent ordinairement à mûrir, car si la chair cède au pouce, c'est une marque qu'elle commence à devenir mûre; mais comme ce presfement du pouce en domage toujours un peu le fruit, ou y fait une tâche, qui diminue l'apparence extérieure du fruit, il vaut mieux, de reconnoître sa maturité en la touchant doucement de la main, si elle quitte facilement la queue, elle est mûre. Un vrais Connoisseur remarquera la maturité de ce fruit à sa couleur même, étant alors claire, reluisante & en quelque façon transparente.

## § 6.

Quoique la plupart de *Pêches* mûrissent chez nous, il s'en fait de beaucoup, qu'elles acquièrent chaque année leur perfection ni le même goût; parce que ce fruit demande non seulement beaucoup de chaleur, mais encore une chaleur tempérée, constante & durable, pour devenir mûre; & que le tems chez nous est fort variable, & plus chaud dans une année que dans l'autre.

De plus il y a encore deux autres causes, qui empêchent la maturité de ce fruit

fruit & qu'elle n'attrape son goût. La première est, que nous avons souvent ici des *Hivers* fort rudes, qui ôtent aux Pêchers les forces nécessaires pour donner la nourriture convenable aux fruits pendant l'*Est* suivant, quelque chaud qu'il puisse être. La seconde cause est, que le froid dure ordinairement chez nous jusqu'au milieu du Printems, ce qui recule toujours leur tems de fleurir & de former le fruit, ainsi que souvent leur maturité, surtout s'il arrive un mauvais *Automne*.

Les deux années, qui ont suivi le rude *Hiver* de 1740. ont prouvé ce que je viens de dire, à la vérité on trouva alors beaucoup de fruits aux *Pêchers*, qui s'étoient conservés, & qui étoient même grands & de belle apparence, mais quelle fut leur maturité & quel fut leur goût? Les *Pêches* furent dures & insipides, & même celles, qui étoient tendres & passaient par conséquent pour mûres, n'eurent ni faveur ni goût.

## §. 7.

Il s'enfuit donc de ce que je viens de dire, qu'il faut planter les *Pêchers* à l'*Espalier* dans une exposition chaude & la meilleure qu'il se puisse trouver, vers l'*Est* ou le *Sud* & encore mieux vers le *Sud-Est*, pour que les *Pêches* deviennent mûres & de bon goût.

En *France* ainsi qu'en *Allemagne* on plante assés souvent des *Pêchers* dans les vignes, qui y croissent sur la tige & portent de très-bon fruits; mais on comprendra facilement, quelque peu d'expérience qu'on ait, que cela est impraticable dans un *Climat* aussi froid que le nôtre.

## §. 8.

Au reste le *Pêcher* demande un fond bon, frais & fertile, & pour que le fruit mûrisse d'autant mieux & prenne un goût excellent, il lui faut une terre légère & sablonneuse, sans fumier, surtout point de fumier de chevaux frais, à l'exemple de tous les autres fruits à noyau: parceque par là il commence à languir & à jeter de la résine, & périt ensuite.

## §. 9.

La propagation du *Pêcher* se fait uniquement chez nous par l'*ente en écusson* sur le *Prunier* ou bien sur l'*Abricotier enté sur le Prunier*; l'*ente en fente* ne voulant pas réussir.

On choisit pour l'ente en écusson les rejettons de la *Kraus-Prun* ou bien ceux du *Damás noir bâtif*, puisque l'expérience nous apprend, qu'il ne prend pas si bien enté sur la *Prune de Paisan blanche* ou sur la *Prune d'oeuf*, ou ne dévient au moins pas un arbre fort considérable.

Pour enter l'*Abricot* sur la *Prune*, dans l'intention d'y enter ensuite la *Pêche*, la meilleure sorte est l'*Abricot de Princesse*, puisque l'expérience enseigne encore, que la *Pêche* ne prend pas bien sur d'autres sortes d'*Abricots*. Les rejettons de l'*Abricotier de Princesse* doivent être entés sur la *Prune de Paisan blanche* ou sur le *Damás noir bâtif*, & non pas sur la *Kraus-Prun*, où ils ne réussissent point.

La raison, d'enter l'*Abricot* sur la *Prune*, pour enter ensuite sur l'*Abricot* la *Pêche*, est qu'alors les arbres ne jettent pas tant de branches inutiles, & que le fruit y dévient plutôt mûr & de bon goût.

### §. 10.

Les jeunes branches entées de différentes manières ne doivent pas être plantées indifféremment, mais il est nécessaire, de consulter pour cela la nature & la qualité du terrain.

Dans un terrain sec & sablonneux il ne faut planter que des *Pêches* entés sur la *Prune*; celles, qui sont entées sur l'*Abricot* n'y croissent que médiocrement, produisent de moindres fruits & n'ont qu'une très-courte durée.

Dans une terre fertile, grasse, compacte & argileuse au contraire il ne faut planter que des *Pêches* entées sur l'*Abricot*, à cause que les *Pêchers* entés sur le *Prunier* y poussent trop de branches inutiles, mûrissent plus tard, & prennent ordinairement un goût rude & mauvais, excepté dans des années très-favorables.

### §. 11.

En France on greffe quelquefois les *Pêches* sur des *Amandiers* provenus des noyaux; mais cette greffe ne réussit point chés nous. Comme les *Amandiers* jettent de foibles racines & ne veulent point chés nous provenir des noyaux, & que notre Climat n'est pas fort favorable, il arrive ordinairement, que les *Pêchers* entés sur l'*Amandier* ne veulent point croître, périssent souvent très-subitement; & produisent de plus des fruits plus secs & de plus mauvais goût.

### §. 12.

Il n'est pas praticable chés nous non plus, de faire provenir les *Pêches* des noyaux, pour y enter en suite, parceque ces arbres ne grandissent chés nous que

rarement, ne deviennent pas âgés & périssent même souvent assés subitement, à cause que les noyaux, & pour mieux dire la graine, qui y est enfermée, ne mûrissent chez nous qu'imparfaitement.

§. 13.

Il ne faut jamais planter d'arbres entés plus âgés que d'un, de deux ou tout au plus de trois ans, parce que ceux, qui sont plus âgés ne croissent pas si bien, & qu'on n'en peut élever des arbres aussi bien façonnés, que lorsqu'ils sont plus jeunes.

§. 14.

Il faut encore observer en plantant, de ne point trop enterrer les arbres, puisque dans ce cas-là ils ne veulent point pendre racine, & souvent ils périssent insensiblement de langueur; les fruits ne deviennent pas non plus aussi apécifans qu'autrement, à cause que le Soleil ne peut pas attirer ni raffiner assés les sucs des racines. Lorsque le terrain est humide, il vaut encore mieux qu'on les plante d'un demi pied ou d'un pied plus haut que la surface, en exhaussant autant la terre au tour de l'arbre. Pour avoir cette hauteur, les Costières le long de l'Espalier sont de grande utilité; il faut donner à ces Costières la largeur de de deux, trois à quatre pieds, & on y peut planter des fleurs ou autres plantes fines; mais il faut observer exactement, de ne point toucher aux racines en travaillant la terre, ce qui endommage beaucoup les arbres & les rend languissans.

De plus il ne faut pas trop tailler les racines en plantant les arbres, ce qui retarde de beaucoup leur croissance.

Lorsque le *Pleber* rencontre un bon fond fertile, il croit ordinairement assez fort, fleurit & porte des fruits en abondance, sçavoir, lorsque le froid ne ruïne point les fruits au *Printems*; mais la fertilité du fond est aussi cause, qu'il ne devient pas aussi âgé que les autres arbres; l'âge le plus avancé du *Pleber* n'étant dans un bon fond que de quinze ou tout au plus de vingt ans; ce qui a donné lieu au dicton *Allemand*, qui dit:

*Pfirsich-Baum und Bauren Gewald*

*Wächset schnell und vergehet bald.*

Ce qui signifie en *François*: *Que le Pleber ainsi que la violence des Passans croît très-vite & se dissipe de même.*

C'est pourquoi il est nécessaire, de planter de bonne heure de jeunes arbres, pour ne se point trouver dépourvu tout d'un coup de cette espèce de fruits.

## § 15.

Il n'y a aucun arbre, dont la taille exige plus d'art & de soin, que le *Pêcher*, non pas tant à cause du fruit, puisque cet arbre est naturellement fertile & hâtif, mais aussi pour la façon, & principalement, pour qu'il ne devienne pas chauve par en bas, ni pousse des branches dénuées de feuilles, mais qu'il produise de bons fruits & qu'il reste longtems en vigueur. Pource qui regarde la méthode de tailler les *Pêchers*, je crois l'avoir expliquée clairement dans mon premier *Tom.* Lib. III. Chap. 4. Je ne ferai donc que répéter ici quelques articles des plus intéressans, sçavois, qu'avant toutes choses il faut avoir soin, pour que les rejettons aqueux ne prennent pas le dessus, mais de les couper ou raccourcir de bonne heure; il est à propos de les arracher en *Esté*, & si l'on s'aperçoit, que l'arbre est foible, & qu'il jette peu de branches menues ou maigres, il faut venir à son secours, & couper entièrement les branches foibles pendant la taille des arbres du *Printems* ou de l'*Esté*, pour donner plus de forces aux autres.

De cette manière on conservera l'arbre en bon état pendant de longues années, principalement les arbres entés sur l'*Abricotier*, qui jette ordinairement moins de branches que les arbres entés sur le *Prunier*, particulièrement quand le terrain n'est pas trop favorable.

Plusieurs Jardiniers laissent à l'arbre toutes les petites & tendres branches; leur intention n'est justement pas mauvaise, parce qu'ils les voyent ordinairement remplies de boutons de fleurs; mais en effet ils le font par ignorance ou par avarice; puisque se font ces petites branches, qui, si on ne les arrache point, rendront par leur abondance l'arbre languissant & le feront perir dans peu de tems. De plus les fruits, qui viennent à ces branches délicates, ne grandissent pas beaucoup & deviennent insipides à cause du peu de forces des branches.

## § 16.

Pendant la taille de l'*Esté* il ne faut pas raccourcir les rejettons, mais seulement les rameaux foibles & aqueux, comme nous l'avons dit § 15., ainsi que les branches superflues, & arracher celles, qui sont mal placées.

Il ne faut pas se hâter trop non plus, à attacher les jeunes rejettons en *Esté*, principalement dans des *Etés* & *Climats* chauds, à cause que ces rameaux détachés ombragent les jeunes fruits & la préservent de l'ardeur du soleil; car, non  
obstant



obstant que les *Pêches* demandent beaucoup de chaleur, pour devenir mûres, elles préfèrent pourtant une chaleur lente, constante, & pas trop ardente, comme nous l'avons dit §. 4.

## §. 17.

Cet arbre étant naturellement fertile, la trop grande abondance des fruits l'affoiblit encore souvent, & le fait tomber en langueur & périr à la fin. En conséquence un Jardinier expérimenté, dès qu'il l'aperçoit, que l'arbre est trop chargé de fruits, il ne tardera point, de le décharger d'une partie d'abord après que les boutons se sont formés, & pour la seconde fois lorsqu'après la chute des feuilles il remarque, qu'il y a encore trop de fruits à l'arbre; ce qui est non seulement nécessaire pour la conservation de l'arbre, mais rendra encore les autres fruits plus grands & de meilleur goût; &, ce qui est le principal, les fruits mûriront plutôt & plus parfaitement. Ceci a encore lieu à l'égard de toutes sortes fines de fruits d'arbre.

## §. 18.

Pour ce qui regarde, de préserver les fleurs du Pêcher ainsi que d'autres arbres contre le froid en *Printemps*, j'en ai suffisamment parlé dans mon premier *Tome*, auquel je renvoie le Lecteur, pour éviter les répétitions inutiles.

## §. 19.

On mange les *Pêches* mûres non seulement crûes, mais on en fait encore des *Confitures* tant sèches que liquides, pélées ou non pélées. On les confit de la même façon que les *Abricots* & les *Prunes*, c'est pourquoi il est inutile, d'en faire ici la répétition.

Les *Pêches* crûes, quoique délicieuses pour le goût, ne sont pas réputées fort saines. Elles rafraichissent extraordinairement; pour cette raison il n'est point salutaire d'en manger trop; mais elles feront moins de mal, en bûvant un bon verre de vin, quand on les mange.

## §. 20.

On trouve les fleurs des *Pêches* très salutaires aux personnes mélancoliques, hipocondres & qui sont affligées de la maladie de rate & d'obstructions, inséparables de ces sortes de maux; parce que les fleurs des *Pêches* sont un laxatif très-

doux chassant la bile & les glaires. Pour cet effet on fait de ces fleurs un sirop ainsi qu'une *Conserve*. Comme beaucoup de personnes sont un laxatif très-doux chassant la bile & les glaires. Pour cet effet on fait de ces fleurs un sirop ainsi qu'une *Conserve*. Comme beaucoup de personnes sont sujettes à ces maux, principalement ceux, qui étudient ou travaillent de la tête, ou qui ont d'autres occupations sédentaires, je ne sçaurois me dispenser, de joindre ici la manière de préparer ce sirop & cette *Conserve*, puisque ce sont des remèdes domestiques très-utiles dans un cas de besoin.

## §. 21.

Pour préparer le sirop, prenez au Printems une livre de fleurs de *Pêches* bien épurées, mettez-les dans un pot de terre vernissé, ajoutez-y une pinte & demie ou le poids de trois livres d'eau bouillante, fermez bien le pot & laissez reposer le tout pendant l'espace de dix à douze heures. Après quoi mettez-le sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit prête à bouillir; passez-la ensuite par un tamis & exprimez bien les fleurs; prenez alors une seconde livre de fleurs épurées, que vous mettez dans l'*infusion* susdite & laissez la tirer comme la première fois; répétez cela trois, quatre à cinq fois. Enfin prenez pour trois livres de cette dernière infusion une livre & demie jusqu'à deux livre de sucre blanc, faites-le bouillir sur le feu & clarifiés-le avec des blancs d'œuf, passez-le ensuite par un morceau d'étoffe de laine, faites-le bouillir ensuite à petit feu jusqu'à ce qu'il ait l'épaisseur & la consistance d'un sirop, qu'il faut conserver dans un pot.

*Nota.* Ces fleurs sont très-faciles à avoir, puisqu'on en trouve partout une grande abondance.

## §. 22.

Pour faire la *Conserve*, on prend une demie livre de feuilles épurées, on les écrase dans un mortier de pierre ou de bois en se servant d'un pilon de bois, tout en pilant on y repand peu à peu une livre de sucre blanc, & on pile si long-tems jusqu'à ce le tout soit bien mêlé; ensuite on garde cette *Conserve* dans un pot.

La dose du sirop est de deux onces & celle de la *Conserve* n'est que d'une once.

## §. 23.

Des noyaux de *Pêches* on peut encore faire une excellente liqueur ou *Ratiffa* de la manière suivante: après avoir pillé les noyaux, on les met dans une

bou-

bouteille, qu'on remplit de bonne eau de vie; on y peut ajouter, si on le juge à propos, quelques *clous de girofle* ou quelque peu de *Camelle*; ensuite on expose la bouteille au Soleil, pour faire tirer la liqueur pendant quelque tems; après quoi passez-la par un linge ou encore mieux par du papier gris, pour l'éclaircir. En cas que l'on n'ait pas assez de noyaux, on peut y suppléer par de jeunes feuilles de *Pêcher* pilées, qui ont le même goût & presque la même force que les noyaux; & même on pourroit composer cette liqueur de jeunes feuilles seules, en cas que l'on manque absolument de noyaux ou bien quand c'est avant la maturité des *Pêches*.

On appelle cette Liqueur en plusieurs endroits du *Perfidé*; elle a non seulement un goût très-agréable, mais prise modérément elle est encore très-bonne pour l'estomac & fort salutaire contre les maux, dont nous avons parlé §. 20. En cas qu'on la souhaite douce, on y peut mettre du sucre suivant le goût. On fait encore le *Perfidé* des noyaux de *Pêches* par la distillation.

## §. 24.

Les noyaux de *Pêches* ayant l'os extrêmement dur, il est très-difficile, de l'ouvrir pour en ôter le noyau, au moins à ceux; qui ignorent la manière de l'ouvrir, qui est pourtant très-aisée, & sansqu'il soit nécessaire d'y employer de grandes forces. Pour cet effet il faut couper avec un couteau fort tranchant un tant soit peu de la pointe de l'os, on y apercevra d'abord une petite fente, où il faut en foncer la pointe du couteau de façon que l'os reste attaché au couteau; faites ensuite tomber le couteau avec l'os perpendiculairement sur une table ferme ou sur autre chose qui résiste, l'os se brisera en deux morceaux, ce qui ne manque presque jamais.

## §. 25.

On peut conserver les *Pêches* fraîches pendant quelque tems en pratiquant ce que nous avons enseigné à l'article des *Corifes* §. 24.

## §. 26.

Ayant achevé de détailler ce qui regarde la culture & l'employ &c. des *Pêches*, nous allons passer maintenant aux noms & à la description des sortes meilleures & principales de ce fruit. On en trouve, au moins on en nomme plusieurs sortes, particulièrement en *France*; mais il en est à cet égard comme avec plusieurs

autres espèces de fruits, sçavoir, qu'une même sorte porte divers noms dans des endroits différent, de façon qu'il s'en faut de beaucoup, qu'il y ait autant de différentes sortes que l'on en trouve quelquefois dans des *Catalogues*.

Il n'y a presque aucune espèce de fruits, dont les sortes soient aussi difficiles à distinguer l'une de l'autre que la *Pêche*, à cause que plusieurs sortes se ressembtent beaucoup soit pour la forme, soit pour la grandeur, pour la couleur ainsi que le tems de leur maturité, & que le terrain & l'exposition ainsi qu'une année bonne & mauvaise produit souvent quelque changement dans la grandeur, la couleur aussi bien que dans l'époque de leur maturité, de façon que les plus grands Connoisseurs ont bien de la peine de distinguer sur le champ les différentes sortes, souvent même c'est entièrement impossible. La principale marque pour distinguer les différentes sortes, c'est la forme & particulièrement la grandeur ainsi que la couleur des fleurs.

## T A B L E S I N O N I M E D E S P R I N C I P A L E S S O R T E S D E P Ê C H E S.

### A.

**A**bricot. (Pêche d') Abricoté. Admirable jaune. Pêche de Bûrat. Grosse jaune. Hermaphrodite. Pêche d'Orange. Sandalie.

*Abricoté*, voyez Pêche d'Abricot.

Admirable.

*Admirable jaune*, voyez Pêche d'Abricot.

Alberge jaune.

Alberge rouge.

Alberge violette.

*Angloise*, voyez Brugnon.

Amande. (Pêche d') Montagne d'Amande. Pêche d'Italie.

Avant-Pêche blanche. Pêche de noix de muscade blanche.

Avant-Pêche rouge. Pêche de noix de muscade rouge. Pêche de Troye.

### B.

*Belle Chevreuse*, voyez Chevreuse.

Bellegarde. La Galante. Grosse Pêche.

Blanche d'Antilly.

Bourdin. Pêche de Zwol double. Kings George Persik.

*Bourdin*, voyez Madeleine rouge.

Brugnon. Brugnon violet. Pêche chauve.

Nectarin. Pêche-noix. Sanguinole.

Sanguinole Angloise. Pêche polie.

Brugnon blanc. Angloise blanche. Pêche de concombre. Nectarin blanc.

Brugnon jaune. Angloise jaune. Nectarin hâtif.

Brugnon noir. Angloise noire. Sanguinole.

*Bûrat*, (Pêche de) voyez Pêche d'Abricot.

### C.

Chancelier.

*Chauve (Pêche)*, voyez Brugnon.

Chevreuse. Belle chevreuse.

*Chevreuse tardive*, voyez Pourprée.

*Concombre (Pêche de)*, voyez Brugnon blanc.

*Confite Française (Pêche)*, voyez Mel-coton.

## D.

Double Fleur. Montagne à doubles fleurs. Pêche-Rose. *Ce Pêcher est stérile.*

## F.

Françoise (Grande), voyez Monstrueuse.

## G.

Galante, voyez Bellegarde.  
Grosse jaune, voyez Pêche d'Abricot.  
Grosse Pêche, voyez Bellegarde.

## H.

Hermaphrodite, voyez Pêche d'Abricot.  
Hongroise, voyez Sanguinole.

## I.

Italie (Pêche d'), voyez Pêche d'Amande.

## K.

Kings George Persik, voyez Bourdin.

## L.

Lak-Persik, voyez Pourprée.  
Lak-Persik à grande fleur, voyez Pêche de Rosier.

## M.

Madeleine blanche. Montagne blanche.  
Madeleine rouge. Bourdine. Pâissanne.  
Pêche de Troye double.  
Marbrée, voyez Violette tardive.  
Melcoton. Mirlicoton. Pêche confite.  
Françoise. Pavie jaune.  
Melcoton blanc. Mirlicoton blanc. Pavie blanc.  
Melcoton (Grand), voyez Monstrueuse.  
Melcoton rouge. Mirlicoton rouge.  
Pavie rouge.  
Mignon. Mignon hâif.  
Mirlicoton, voyez Melcoton.  
Monstrueuse. Grande Françoise. Grand Melcoton. Pomponne. Pavie de Pomponne rouge.  
Montagne à doubles fleurs, voyez Double fleur.  
Montagne d'Amande, voyez Pêche d'Amande.  
Montagne blanche, voyez Madeleine blanche.

Montagne double. Pêche de Portugal.  
Montagne simple.

## N.

Naine.  
Naine à doubles fleurs.  
Nestarin, voyez Brugnion.  
Nivette.  
Noix (Pêche-), voyez Avant-Pêche.  
Noix de Muscade (Pêche de), voyez Avant-Pêche.

## O.

Orange (Pêche d'), voyez Pêche d'Abricot.

## P.

Pâissanne, voyez Madeleine rouge.  
Pavie blanc, voyez Melcoton blanc.  
Pavie jaune, voyez Melcoton jaune.  
Pavie rouge, voyez Melcoton rouge.  
Polis (Pêche), voyez Brugnion.  
Pomponne, voyez Monstrueuse.  
Portugal (Pêche de), voyez Montagne.  
Pourprée. Chevreuse tardive. Lak-Persik. Pourprée vineuse. Vineuse.

## R.

Rambouillet.  
Royale. Royale tardive.  
Rose (Pêche-), voyez Double fleur.  
Rosier (Pêche de), Lak-Persik à grande fleur.  
Rousfane.

## S.

Sandale, voyez Pêche d'Abricot.  
Sanguinole. Hongroise.

## T.

Téton. Téton de Venus.  
Troye (Pêche de), voyez Madeleine rouge.  
Troye double (Pêche de), voyez Madeleine rouge.

## V.

Violette hâive.  
Violette tardive. Marbrée.  
Vineuse, voyez Pourprée.

## Z.

Zwol double (Pêche de), voyez Bourdin.  
Zwol simple.

---

D E S C R I P T I O N  
DES SUSDITES  
SORTES DE PÊCHES.

**ABRICOT. (PÊCHE D')** C'est une grande *Pêche*, ronde, de couleur jaunâtre, mais du côté exposé au Soleil tachetée ordinairement plus ou moins de couleur de pourpre clair. Sa chair est jaunâtre comme celle de l'*Abricot*, ne quitte pas le noyau, qui est d'un rouge clair, au reste la chair est fondante & d'un goût savoureux très-agréable, quand elle est bien mûre, mais dans de mauvaises années & venant dans un terrain humide elle est souvent un peu farineuse & insipide. Les fleurs sont petites & l'arbre est fort fertile.

**ADMIRABLE.** C'est une grande *Pêche*, de forme ronde; sa couleur est d'un verd pâle ou blanchâtre & du côté exposé au Soleil d'un beau vermeil; sa chair est moëlleuse, fine & fondante, d'un goût sucré, tant soit peu vineux & très-savoureux. La chair laisse le noyau, qui est petit, & autour du noyau elle est un peu rougeâtre. Les fleurs sont petites; l'arbre devient grand, jette de belles branches & est fertile. Cette sorte est fort estimée en France, ayant beaucoup de rapport avec celle que nous apellons *Montagne*, mais ce n'est pourtant pas la même sorte; voyez *Montagne*.

**ALBERGE JAUNE.** Cette *Pêche* n'est pas fort grande; sa forme est ronde, sa chair de couleur jaunâtre; elle est hâtive succédant immédiatement à l'*Avant-Pêche rouge*, mais elle n'est pas à beaucoup près aussi délicieuse, & elle ne mériteroit point d'être cultivée, si ce ne fut parce qu'elle est hâtive & pour avoir quelque changement de sortes dans un grand Jardin. Les fleurs sont petites, & l'arbre est passablement fertile.

**ALBERGE ROUGE.** Cette *Pêche* ne devient pas fort grande, ressemblant beaucoup à l'*Avant-Pêche rouge* tant pour la grandeur, que pour la forme & pour la couleur, mais l'*Alberge rouge* est souvent un peu plus colorée. La chair en est

*Peach.*







est un peu ferme, & d'un goût très-favoureux, relevé & vineux; mais il faut que cette Pêche soit bien mûre, pour avoir son véritable goût. Les fleurs sont petites & l'arbre est fort fertile.

**ALBERGNE ROUGE.** C'est une *Pêche* de moyenne grandeur, sa couleur est du côté exposé au Soleil de pourpre brun ou de violet, & du côté de la muraille d'un blanc verdâtre, quelquefois aussi un peu rougeâtre. La chair est jaunâtre & rouge autour du noyau qu'elle laisse facilement; au reste elle est remplie d'un jus vineux très-relevé, quand elle est bien mûre. Les fleurs sont petites & leur couleur est d'un violet pâle.

**AVANT-PECHE BLANCHE.** C'est une fort petite Pêche, de la grandeur d'une *Prune de Patsan blanche*; sa forme est oblongue & pointue; sa couleur entièrement blanchâtre; son goût assez favoureux mais pas fort relevé. C'est pourquoi elle ne mérite d'être cultivées que parce qu'elle est hâtive & pour ainsi dire l'Avant-coureur de plusieurs autres meilleures sortes de Pêches ainsi que d'autres fruits favoureux. Ses fleurs sont grandes & leur couleur est entièrement d'un rougeâtre pâle & presque blanc, ce qui fait facilement connoître cette sorte. L'arbre est fort fertile, mais ne devient pas grand.

**AVANT-PECHE ROUGE.** Cette *Pêche* est un peu plus grande que la précédente, & nuancée d'un beau rouge du côté exposé au Soleil; elle a aussi le goût beaucoup plus favoureux. Ses fleurs sont grandes & rougeâtres, & les arbres fleurissent beaucoup, mais les fleurs ne tombent pas moins, de façon qu'il arrive souvent, que l'on n'en recueille que peu de fruits.

**BELLE GARDE.** C'est une grande & belle *Pêche*, sa forme plus longue que ronde; sa couleur d'un petit rouge pâle du côté exposé au soleil, quelquefois aussi elle est toute blanche. La couleur de sa chair tire sur le jaune, & cette *Pêche* est d'un goût fort agréable, quand elle est bien mûre. L'arbre est fort fertile, mais ses fleurs sont petites.

**BLANCHE D'ANTILLY.** Cette *Pêche* est grande, ronde & souvent un peu aplatie, blanche en dedans & en dehors, mais quelquefois colorée en dehors d'un peu de rouge pâle. Sa chair est d'un goût agréable & favoureux, quand la *Pê-*

est bien mûre; ce qu'elle ne devient chés nous que rarement, à cause qu'elle est tardive. Sans cela l'arbre est assez fertile.

**BOURDIN ou PECHE DE ZWOL DOUBLE.** C'est une belle *Pêche*, passablement grande, de forme ronde avec une profonde coutûre, fort cotonneuse; sa couleur est d'un bel incarnât du côté exposé au Soleil, & d'un rouge clair ou bien de couleur blanchâtre du côté de la muraille. La chair ne quitte pas le noyau, qui est rouge; au reste la chair est moëlleuse, fondante, pleine de suc & d'une saveur délicieuse, mais elle est sujette à devenir insipide dans un terrain humide ainsi que dans de mauvaises années. Les fleurs sont petites, mais l'arbre est très-fertile.

Je suis persuadé, que la sorte de *Pêches*, que les Auteurs François appellent *Bourdin* est la même que nous apellons *Pêche de Zwol* à cause de l'exacte conformité de leurs descriptions.

La sorte, que nous apellons *Pêche de Zwol simple*, est plus petite, assez colorée, mais ordinairement de moindre goût. La variété seule la peut rendre digne de la culture.

**BRUGNON.** Cette *Pêche* est de la grandeur d'un *Abricot* de moyenne grandeur; sa forme est ronde & un peu oblongue avec une profonde coutûre; sa peau est très-unie comme celle des *Abricots* ou des *Prunes*; sa couleur d'un verd blanchâtre, & du côté exposé au soleil d'un rouge-brun, ou marquetée plus ou moins de rayes ou de taches de cette dernière couleur. La chair est blanchâtre & ne quitte pas le noyau, qui est rougeâtre ainsi que la chair du côté du noyau, au reste la chair est pleine de suc, & dans de bonnes années & dans un bon terrain elle prend un goût très-agréable & savoureux, sçavoir quand elle est bien mûre & qu'on la laisse sur l'arbre jusqu'à cequ'elle commence à se rider; mais elle est sujette à crêver, particulièrement dans un terrain humide & compacte ainsi que dans de mauvaises années. Ses fleurs sont petites & de couleur de pourpre. L'arbre jette beaucoup de fortes branches & est très fertile.

**BRUGNON BLANC.** Cette *Pêche* ne diffère de la précédente que dans la couleur, qui est d'un verd blanchâtre; au reste elle a toutes les autres qualités de la précédente, & sa chair est pareillement blanchâtre.

**BRUGNON JAUNE.** Cette *Pêche* ressemble entièrement à la précédente tant pour la grandeur, que pour la forme & pour sa peau unie, mais sa couleur est jaunâtre, & du côté exposé au Soleil tachetée plus ou moins d'un roug-brun. Sa chair est jaune comme celle d'un *Abricot*, elle ne quitte point le noyau, qui est rougeâtre, & son goût est très-agréable & relevé, surpassant, selon le jugement de plusieurs Connoisseurs, de beaucoup celui de la précédente. Cette *Pêche* est aussi plus hâtive que l'autre. Ses fleurs sont grandes en comparaison de celles du *Brugnon*, & même aussi grandes que celles de *Monsagne*. L'arbre est très-fertile & jette beaucoup de branches.

**BRUGNON HATIF** Cette *Pêche* est petite & guères plus grande qu'une grande *Avant-Pêche blanche*; sa couleur est d'un beau rouge; sa chair est blanche, d'un goût savoureux & très-agréable. Cette *Pêche* est hâtive & pour cette raison digne que l'on en plante quelques arbres, non obstant la petitesse du fruit, d'autant plus que l'arbre est très-fertile.

**BRUGNON NOIR.** Cette *Pêche* est de la grandeur du *Brugnon* ordinaire, quelquefois même un peu plus grande; sa couleur est d'un pourpre obscur tirant sur le noir; mais elle ne mûrit pas facilement chez nous, à moins que l'*Automne* ne fût très-favorable. C'est pourquoi il n'est pas expédient, de cultiver cette sorte dans ce pays-ci.

Les *Anglois* ont encore plus de sortes de Brugnonns apellés chés eux *Nectarins*; ils y sont très-estimés, parcequ'elles mûrissent mieux & ont un meilleur goût qu'ils n'ont chez nous.

**CHANCELIER.** C'est une grande & belle *Pêche*, de forme ronde & quelquefois tant soit peu oblongue; sa couleur est d'un beau rouge du côté exposé au Soleil; sa peau est mince; sa chair fondante & remplie d'un jus sucré délicieux & d'un goût très-relevé. L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile. Cette sorte passe en *France* aussi bien que chés nous pour une des meilleures *Pêches*. On prétend, que cette sorte est provenüe d'un noyau de la *Chevreuse* dans le Jardin de M. de *Seguier*, Chancelier de *France*.

**CHEVREUSE.** Cette *Pêche* est passablement grande; sa forme est ronde & tant soit peu oblongue; sa peau est un peu veloutée, comme généralement celle de la plupart des *Pêches*; sa couleur est d'un bel incarnat du côté exposé au So-

leil ; sa chair est moëlleuse, fondante, & d'une saveur très-agréable, lorsqu'elle est venue dans un bon terrain sec, mais quand elle croît dans un fond humide & compacte, elle devient souvent farineuse & insipide, principalement dans de mauvaises années. Ses fleurs sont petites. L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile.

**DOUBLE FLEUR.** On ne cultive cette sorte que pour ses fleurs, qui sont belles, doubles & comme de petites *Roses*. C'est pourquoi elle est digne des soins des Amateurs de belles fleurs. Dans notre País elle ne produit jamais de fruits, mais bien dans des País plus chauds, comme dans la partie méridionale de la France &c. quoiqu' encore très-rarement.

Cette sorte doit toujours être entée sur le *Pruvier*, autrement elle jette des branches trop maigres.

**MADÉLEINE BLANCHE.** C'est une grande & belle *Pêche*, de forme ronde & quelquefois un peu aplatie ; sa couleur est blanche tirant un peu sur le verd ou sur le jaune, & souvent colorée du côté exposé au Soleil d'un petit rouge pâle. Sa chair est pareillement blanche, ne quittant point le noyau, qui est court, rond & point rouge ; au reste la chair est fondante & remplie d'un jûs sucré très-agréable. Ses fleurs sont grandes & pâles. L'arbre jette beaucoup de branches, mais il est très-sujet à laisser tomber ses fruits au *Printems*, lorsque le tems est froid & rude, & il a de fortes attaques à esuyer de la part des fourmis, qui semblent avoir particulièrement pris cet arbre en amitié.

Je pense, que cette sorte est la même, qu'on appelle dans ce País-ci la *Montagne blanche*, à cause que la description de cette dernière sorte est entièrement conforme à celle-ci.

**MADÉLEINE ROUGE.** A quelques différences près cette *Pêche* est de la même sorte que la précédente. Sa forme est ronde & tant soit peu aplatie. Sa couleur est vermeille du côté exposé au Soleil & verdâtre du côté de la muraille. La chair est pareillement un peu rougeâtre & entièrement rouge autour du noyau, au reste elle est d'un goût passablement favorable & agréable ; mais cette *Pêche* demande un bon terrain, autrement elle est grossière, dure & insipide.

Les fleurs sont grandes & d'une couleur haute, & l'arbre est fort fertile. Ces deux sortes de *Madeleines* ont cette marque distinctive, que leurs feuilles sont plus découpées ou dentelées que celles de toutes les autres sortes de *Pêches*, à l'exception de la *Pourprée*, qui les a encore plus découpées.

**MELCOTON.** C'est une belle *Pêche*, grande & ronde; dont la peau est couverte de beaucoup de duvèt; sa couleur est d'un beau rouge du côté exposé au Soleil, & jaunâtre du côté de la muraille. La chair en est ferme, ne quitte point le noyau, d'un goût vineux très-agréable, quand la *Pêche* est bien mûre, ce qui ne lui arrive guères ou du moins fort rarement dans notre País, étant ordinairement dure & insipide, à cause qu'elle est tardive. Mais on peut en quelque façon faciliter sa maturité, en donnant au *Melcoton* la meilleure exposition possible vers le *Sud* ou le *Sud-Est*, & en ne laissant que très-peu de fruits à l'arbre, ce qui contribue beaucoup à sa maturité, & ce qui, pour le faire remarquer ici en passant, mérite d'être observé à l'égard de toutes fortes espèces de fruits tardifs. Cette sorte est excellente à être confite, à cause qu'il n'est point nécessaire pour cela, que la *Pêche* ait sa juste maturité, & que malgré cela elle donne un très-bon goût aux *Confitures*.

**MELCOTON BLANC.** Cette *Pêche* ne diffère de la précédente que dans la couleur, qui est blanchâtre en dedans & en de hors, & quelquefois elle est aussi un peu vermeille en de hors.

**MIGNON ou MIGNONNE.** C'est une belle & grande *Pêche*, sa forme est tant soit peu plus longue que ronde & ordinairement un peu plus relevée d'un côté de la coutûre que de l'autre, de façon qu'elle est souvent d'une rondeur inégale; sa couleur est du côté exposé au soleil d'un beau vermeil, ce qui lui a donné le nom de *Mignon* ou *Mignonne*. La chair est de couleur rouge autour du noyau, qui est petit, au reste elle est ferme, mais succulente, fondante & d'une saveur très-agréable, quand elle est bien mûre & venue dans un bon terrain. Cette sorte est fort estimée en France, mais ce n'est pas la même que le *Bourdin* ou *Pêche de Zwol double*, comme bien des personnes le croient, puisque le *Mignon* a de grandes fleurs, tandis que le *Bourdin* en a de petites; au reste ces deux sortes se ressemblent beaucoup.

**MONSTRUËUSE.** C'est une sorte de *Melcoton*, mais de beaucoup plus grande & même la plus grande de toutes les sortes de *Pêches* que nous connoissons. Sa forme est orbiculaire avec une coutûre profonde, qui les partage pour ainsi dire, en deux parties. Sa couleur est du côté exposé au Soleil d'un très-beau vermeil, & du côté de la muraille d'un goût très-agréable, quand elle est bien mûre, ce qu'elle ne devient pourtant chés nous que rarement, à cause qu'elle

est tardive ; souvent elle ne parvient point à sa maturité aux environs de Paris même. Elle est très-bonne à être cuite. Ses fleurs sont petites, & l'arbre jette beaucoup de grandes branches & est très-fertile.

**MONTAGNE DOUBLE.** C'est une grande & belle *Pêche*, de forme ronde, sa couleur est d'un beau verd gai, & du côté exposé au soleil colorée ou tachetée plus ou moins d'un beau rouge clair. Sa peau est douce, un peu cotonneuse ou veloutée. La chair en est ferme ne quittant pas le noyau, qui est petit, au reste elle est fondante, pleine de suc & d'un gout savoureux, très-relevé & tant soit peu vineux. Cette *Pêche* réussit également bien dans toutes sortes de bonnes terres, c'est pourquoi c'est une des meilleures sortes, pour être cultivée chés nous ainsi que dans d'autres Païs Septentrionaux. Les fleurs en sont grandes & de couleur de rose pâle. L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

Jusqu' aujourd' hui je n'ai pas encore pu découvrir le nom que les *François* donnent à cette sorte, puisqu'il n'y a aucun doute, qu'on ne la trouve dans les Jardins de France sous quelque autre dénomination. Selon moi c'est la même *Pêche* que les *François* appellent *Chancelier*, quoique je ne le veux point assurer positivement jusqu'à ce que j'en aie plus de certitude. Au reste ce n'est point l'*Admirable*, comme plusieurs le croient ; la raison en est, que cette dernière a de petites fleurs, au reste la *Montagne* & l'*Admirable* se ressemblent beaucoup soit pour la forme, soit pour la couleur, soit enfin pour le goût.

**NAINE. (PECHE)** On comprend sous cette dénomination l'*Avant-Pêche blanche*, dont nous avons déjà parlé ; ainsi qu'une sorte *Africaine* très-basse, qu'on plante dans les *Parterres* à cause de leurs fleurs. Nous parlerons plus amplement de cette dernière sorte, lorsque nous traiterons un jour des fleurs.

**NIVETTE.** C'est une grande *Pêche*, de forme un peu plus longue que ronde, de couleur jaunâtre, mais du côté du Soleil ordinairement tachetée plus ou moins de pourpre, sa chair est pareillement de couleur jaunâtre comme celle des *Abricôts*, elle ne quitte pas le noyau, qui est d'incarnat, au reste elle est fondante & d'une saveur agréable, quand elle est bien mûre, mais dans de mauvaises années & dans un terrain froid elle devient quelquefois un peu farineuse & insipide. Les fleurs en sont petites & l'arbre très-fertile.

**PECHE D'ITALIE.** Cette *Pêche* est passablement grande ; sa forme est ordinairement un peu plus longue que ronde & souvent un peu pointue ou bien relevée

relevée vers le bout à l'égal des *Amandes*, sa couleur du côté du Soleil est d'un beau vermill & du côté de la muraille d'un verdâtre pâle. La chair en est moëlleuse, fondante, ne quittant point le noyau, qui est petit, plat, très-pointu & de couleur rouge, au reste la chair est d'un goût savoureux très-pointu & de couleur rouge, au reste la chair est d'un goût savoureux très-agréable. Les fleurs en sont grandes, & l'arbre croît bien & est très-fertile.

**POURPREE.** C'est une belle & grande *Pêche*, de forme ronde & souvent un peu inégale & raboteuse dans son cru; la peau est tant soit peu cotonneuse; sa couleur est verdâtre du côté de la muraille, & du côté du Soleil & quelquefois aussi tout autour elle est colorée ou tachetée d'un brun obscur ou de pourpre, cette dernière couleur pénétrant même jusques dans la chair, & c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Pourpree*. Son noyau ainsi que la chair autour du noyau est pareillement de couleur de pourpre; la chair ne quitte pas le noyau, au reste elle est pleine d'un jus vineux, agréable & d'un goût relevé, quand la *Pêche* est bien mure. Elle est digne d'être cultivée, mais elle demande un bon terrain sec de même qu'une bonne exposition & une saison favorable, pour parvenir chés nous à sa perfection; autrement elle devient dure & insipide, à cause qu'elle est tardive. Les fleurs en sont petites & de couleur de pourpre, & ses feuilles ainsi que celles de la *Madeleine* plus découpées que celles des autres *Pêchers*. L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

**ROYALE.** C'est une forte d'*Admirable*, elle est passablement grande, de forme ronde; sa couleur du côté du Soleil est d'un rouge brun fort obscur, & du côté de la muraille brune ou de sang. Sa chair est assez moëlleuse, toute rouge près du noyau qu'elle quitte, & d'une saveur agréable & relevée, quand la *Pêche* est bien mûre; mais elle ne parvient jamais chés nous à sa parfaite maturité, à cause qu'elle est tardive, à moins que l'année soit très-favorable & qu'outre cela elle soit plantée dans un bon terrain & dans une bonne exposition. Les fleurs sont petites & d'un rouge enfoncé. L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile.

**ROSIER. (PECHE DE)** Cet arbre produit de grandes fleurs comme de petites *Roses* pâles. Le fruit ressemble beaucoup à celui de la *Pourpree* quant à la couleur, mais son goût n'est pas aussi agréable, quoique cette *Pêche* soit plus hâtive. L'arbre est d'ailleurs fort fertile.

**ROUSSAINE.** Cette *Pêche* est de moyenne grandeur & de forme ronde; sa couleur est jaunâtre, & du côté du Soleil d'un rouge obscur. Sa chair est pareillement jaunâtre, elle quitte le noyau & est dans de bonnes années d'un très-bon goût, mais quelquefois elle est un peu sèche. Les fleurs en font grandes, & l'arbre est très-fertile.

**SANGUINOLE.** Cette *Pêche* est de moyenne grandeur, de forme ronde, sa couleur est d'un jaune verdâtre, & du côté du Soleil colorée d'un rouge enfoncé ou de sang. Sa chair est de même de couleur de sang, ce qui lui a fait donner le nom de *Sanguinale*; mais elle ne parvient jamais dans notre *Climat* à sa juste maturité, à moins que l'année ne soit extraordinairement favorable; & alors elle est d'un goût très-agréable & savoureux.

**TETON DE VENUS.** C'est une *Pêche* de moyenne grandeur; sa forme est ronde & tant soit peu oblongue avec une coutûre fort profonde, qui, pour ainsi dire, la partage en deux parties, dont les deux bords sont souvent d'une rondeur fort relevée, comme les mammelles d'une femme; c'est aussi de là qu'il lui est venu son nom; sa couleur est blanchâtre & du côté du Soleil colorée d'un rouge clair. Sa chair est fondante, pleine de suc & d'un goût très-agréable & savoureux, mais étant tardive elle ne parvient chés nous que rarement à sa juste maturité. Les fleurs en font grandes, & l'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

**VIOLETTE HATIVE.** Cette *Pêches* est de moyenne grandeur, un peu plus longue que ronde; sa couleur du côté du Soleil est d'un rouge-violet, dont la *Pêche* emprunte son nom, & du côté de la muraille d'un verdâtre gai ou pâle. La chair en est moëlleuse, fondante & d'un goût vineux, très-agréable & très-relevé, lorsqu'elle croit dans un bon terrain & qu'elle est bien mûre. L'arbre est fort fertile.

La *Violette* passe en France pour une des meilleures sortes de *Pêches*; elle est encore excellente chés nous, à cause qu'étant hative elle peut parvenir à sa parfaite maturité.

**VIOLETTE TARDIVE.** Cette *Pêche* est plus grande que la précédente, mais moins colorée & seulement marbrée ou tachetée de violet; son goût est encore semblable à celui de la précédente; mais cette *Pêche* étant tardive ne devient presque jamais mûre dans notre País, en conséquence il seroit inutile de la cultiver chés nous.



*Amâncel.*





# DESCRIPTION

## D E

# L'AMANDIER.

## §. 1.

**L'**AMANDIER est nommé en *Latin*, *Amygdalus foliis petiolatis; ferraturis infimis glandulosis.* *Linna: Gen: & Spec: Roj: Prodr.;* en *Allemand*, Mandel-Baum; en *Hollandois*, Amandel-Boom; Mandel-Boom; en *Anglois*, Almond-Tree; en *Danois*, Mandel-Træ; en *Suédois*, Mandlar-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle *François* Amande; en *Latin* *Amygdalum*, *Amygdala*; en *Allemand*, Mandel; en *Hollandois*, Amandel; en *Anglois*, Almond; en *Danois*, Mandel; en *Suédois*, Mandlar.

## §. 2.

Il est hors de doute, que l'*Amandier* ne soit de l'espèce des *Pêchers*, ou bien le *Pêcher* de l'espèce des *Amandiers*; la ressemblance des feuilles, des fleurs, &c. le démontre suffisamment; c'est pourquoi je place ces deux espèces immédiatement l'une après l'autre.

On trouve quatre sorte d'*Amandes*, 1. l'*Amande douce*, soit grande soit plus petite. 2. l'*Amande douce à la peau molle*, en *Hollandois*, Kraak-Amandel. 3. l'*Amande amère*, soit grande, soit plus petite. 4. De petites *Amandes* ou *Amandes Naines*.

On ne cultive ordinairement dans notre Païs que les grandes *Amandes douces*, ainsi que les *Amandes amères*, & cela plutôt par curiosité, pour avoir une variété de plantes & enfin pour ses belles fleurs, car pour ce qui est des fruits, ils ne dé-

viennent jamais ici bien mûrs, par conséquent n'acquièrent jamais le goût qu'ils doivent avoir; outre cela l'*Amandier* produit ordinairement très-peu de fruits, la cause en est, qu'il fleurit de bonne heure & même un des premiers, d'où il arrive souvent, que les fleurs se gèlent. Les *Amandiers* exigent encore un *Climat* plus chaud que le nôtre; pour cette raison on en trouve beaucoup dans la partie *Méridionale* de France, en *Italie*, en *Espagne*, en *Candie*, & dans plusieurs autres *Pais* chauds, d'où l'on transporte partout les *Amandes* en grande quantité, en faisant un bon commerce de ces fruits.

En *Allemagne* aux environs du *Rhin*, principalement dans le *Palatinat* & dans la contrée qu'on appelle *Berg-Strasfe* on cultive beaucoup d'*Amandes* dans les *Vignes*, où ces fruits réussissent encore très-bien, quoiqu'ils ne soient pas si bons que ceux, qui croissent dans les *Pais Méridionaux* susdits.

### §. 3.

L'*Amandier* exige naturellement un bon terrain sec, & mieux encore un fond sablonneux, pierreux & plein de cailloux ainsi qu'une bonne exposition. Il croît encore très-bien dans une terre humide & argileuse, mais il y est moins fertile & ses fruits y deviennent moins bons. Il jette très-peu de racines, ce qui l'expose à être facilement renversé par le vent; c'est pourquoi il est nécessaire de le planter dans quelque endroit chaud & couvert contre les vents, & de plus le munir d'un pôteau. Il ne sauroit souffrir le fumier, à moins que ce ne soit de la vieille fiente de vaches, en cas qu'il fût absolument nécessaire de corriger le fond. Au reste l'*Amandier* résiste assez bien aux *Hivers* froids de notre *Climat*; mais l'*Amande douce* est plus délicate que l'*aigre*, c'est pourquoi elle perit souvent dans un *Hiver* rude.

### §. 4.

La propagation des *Amandiers* se fait chez nous par le *facement* sur le *Prunier*, la *greffe* ni l'*ente en écusson* ne réussissant pas aussi bien. La propagation peut encore se faire, à l'exemple de qui se pratique en France & en *Italie*, au moyen des noyaux des *Amandes*, qu'on plante au commencement du *Printemps*, après qu'on les a laissé s'amollir pendant l'*Hiver*, dans des rigoles placées à un pied & demi de distance l'un de l'autre; ensuite on transplante les jeunes arbres, qui en sont provenus, après qu'ils ont l'âge de deux ou trois ans. Mais l'expérience enseigne, que de tels arbres ne sauroient supporter aisément la transplantation, qu'ils

qu'ils jettent peu de branches & qu'ils périssent facilement; de plus il ne résiste pas si bien aux *Hivers* rudes que les arbres *forcés* sur le *Premier*.

## §. 5.

Il y a très-peu à tailler aux *Amandiers*; il ne faut que raccourcir tous les ans les jeunes rejettons environ jusqu'à la moitié, principalement aux jeunes arbres, parce qu'autrement ils deviendroient trop nus par en bas, à cause que ces arbres poussent naturellement des rejettons fort longs; on coupe en même tems les branches superflues ou qui embarrassent, ainsi que le bois inutile, maigre & mort.

## §. 6.

L'*Amandier nain* nommé en *Latin* par les *Botanistes*, *Amygdalus foliis petiolatis basi attenuatis*. *Lim. Gen. & Spec. Amygdalus indica, nana*. H. Reg. Paris. P. Tournef. *Amygdalus punila*. M. Hort. Reg. Blex. *Amygdalus nana*. Münt: ware Oeffening & Hiftor.; est un petit arbrisseau ne s'élevant de terre que de la hauteur de quatre à cinq pieds & ressemblant aux *Amandiers* ordinaires tant pour les feuilles que pour les fleurs & les fruits, à l'exception qu'ils sont plus petits en tout. Le fruit en est amer & les jeunes branches sont d'un jaunâtre pâle. On ne cultive cet arbre que pour ses belles fleurs, & sa propagation se fait facilement au moyen de ses rejettons.

Il ne faut point confondre cette sorte avec la *Pêche naine*, dont nous avons parlé ci-dessus.

## §. 7.

Personne n'ignore, que les *Amandes douces* sont un fruit fort agréable, soit qu'on les mange fraîches de l'arbre soit qu'on les mange séchées. Elles passent encore pour un fruit nourrissant & très sain, principalement pour des personnes affoiblis par des maladies, voyages, fatigues &c., fortifiant les esprits vitaux & faisant de bon sang.

On employe encore les *Amandes douces* dans la cuisine, pour en faire des *Tourtes* délicieuses, des *Masse-pains* &c. Les *Confiseurs* les risolent encore au sucre, pour en faire des *Pralines*; ce qui les rend encore plus délicieuses & pas plus mal saines.

## §. 8.

On fait encore une *Lait d'Amandes* d'un goût délicieux, qu'on peut boire au lieu de *Chocolats*, dont elle a presque la force. Cette boisson est très-bonne à

prendre dans les circonstances, dont nous avons parlé au §. précédent. Voici comment on prépare ce *Lait*. On prend des meilleures *Amandes douces* qu'on pèle, & pour que cela se fasse plus aisément, on les met tremper un peu dans de l'eau chaude, ce qui en détachera facilement la peau. Lorsqu'elles sont pélees, on les pile avec un pilon de bois dans un mortier de pierre ou de bois en y ajoutant un peu d'eau chaude, juscàce qu'elles soient pilées tout fin; après quoi on y ajoute autant d'eau, pour qu'il y en a un peu plus d'une livre ce qui fera environ une demie pinte d'eau, sur quatre onces d'*Amandes* pilées. Le tout étant bien pélé, passez-le par un linge, tordez-le bien & exprimez bien la liqueur; ensuite mettez la liqueur filtrée, qui est alors blanche comme de la neige, sur le feu, ajoutez-y du sucre blanc suivant votre goût, faites-la bouillir doucement, & bûvez-la après toute chaude en guise de *Chocolat*. Souhaittez-vous ce *Lait* plus fort & plus agréable encore; prenez de l'*eau de Rose* au lieu d'eau ordinaire, en bouillant le *Lait* ajoutez-y un peu de *Cannelle* en poudre très-fine ainsi qu'un ou deux grains d'*Ambre gris*, mais comme il se trouve beaucoup de femmes, qui ne sçauroient supporter l'*Ambre*, il n'en faut point mettre alors.

Bien des personnes y ajoutent en bouillant le *Lait* un jaune d'oeuf bien battu, ce qui est fort nourrissant. D'autres encore se servent de lait de *Vaches* ou de *Chèvres* au lieu d'eau, mais alors cette boisson nourrit trop, à moins que ce ne soit pour des personnes foibles & débiles, & pour n'en prendre qu'une petite portion à la fois; & quand même l'on y veut ajouter du lait, il vaut mieux ne prendre que la moitié de lait & l'autre moitié de l'eau; & alors cette boisson ne nuira au temperament de qui que ce soit.

## § 9.

On confit quelquefois les *Amandes vertes* avec leur écorce, quand les noyaux ne se sont pas encore durs; mais cette sorte de confitures n'est guères chez nous en usage. Au reste cela se fait de la même façon que nous le dirons ci-après à l'article des *Noix*.

## § 10.

On peut servir de l'huile d'*Amandes douces* en guise de l'huile d'*Olives* auprès de la salade, ou bien on la peut mêler avec l'huile d'*Olives*. L'huile d'*Amandes*, lorsqu'elle est fraîche, passe pour très-saine, à cause qu'elle adoucit tout le Corps, tient le ventre libre, & qu'elle est très-salutaire contre le mal de ventre, la Gravelle, le mal de reins ainsi que contre la retention d'urine.

## §. 11.

Les *Amandes amères* passent pour plus saines encore que les *Amandes douces* ; mais on en prend très-peu à cause de leur amertume, excepté dans des remèdes, ou bien lors qu'elles sont *confites* au sucre.

On prétend que les *Amandes amères* sont très-salutaires aux enfans de *Bacchus*, qui étant dans l'obligation de boire beaucoup sont très-sujets à s'en nivrer. On prétend donc, que cette disgrâce peut être prévenue en mangeant quelques *Amandes amères*, principalement le matin & à jeun, ce qui empêche de devenir ivre pendant tout ce jour-là. Je ne l'ai jamais essayé, & je suis dans la ferme persuasion, que le remède le plus souverain contre l'ivrognerie est de ne boire que sobrement.

## §. 12.

Le grand miracle, que DIEU opéra par rapport aux douze verges ou branches de l'*Amandier*, est très-remarquable. On le peut lire dans le *Livre des Nombres* au *Chapitre XVII.*, sçavoir, que *Moïse* eut ordre de DIEU, pour décider du Sacerdoce & pour faire cesser les murmures des enfans d'*Israël*, de prendre de chaque Tribù une verge ou branche d'un *Amandier* avec le nom de la Tribu marqué dessus, & de porter ensuite ces douze Verges dans le *Tabernacle d'As-signation*. Sur quoi il arriva, que la verge d'*Aaron* fût trouvée le lendemain, qui fleurissoit & portoit des *Amandes*, marque infailible, que l'ETERNEL avoit décidé, que le Sacerdoce restât à *Aaron* & à ses Descendans, ainsi que le Service *Levitique* à sa Tribu.



# DESCRIPTION D U FIGUIER.

## § 1.

**L**E FIGUIER est nommé en *Latin*, Ficus. Ficus foliis palmatis. *Linn: Gen: & Spec: Roj: Prodr.*; en *Allemand*, Feigen-Baum; en *Hollandois*, Vyge-Boom; en *Anglois*, Fig-Tree; en *Danois*, Figen-Træ; en *Suëdois*, Fikon-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Figue; en *Latin*, Ficus; en *Allemand* Figue; en *Hollandois*, Vyge; en *Anglois*, Fig; en *Danois*, Figen; en *Suëdois* Fikon.

## § 2.

Le *Figuier* est un arbre étranger par rapport à notre *Païs*, mais il y croît très-bien & produit des fruits d'un goût excellent, quoique pas aussi parfait que dans des *Païs* plus chauds, comme en *France*, en *Italie*, en *Espagne*, &c.; il y en a beaucoup de fortes, qui ne mûrissent pas même aux environs de *Paris* & beaucoup moins encore chez nous.

## § 3.

Voici les fortes, qui réussissent le mieux chez nous:

**BLANCHE LONGUE.** Cette *Figue* est un peu plus grande que la *Grande Blanche ronde*, de forme oblongue; de couleur blanche tirant sur le verd. Son goût approche beaucoup à celui de la *Grande Blanche ronde*, mais il n'est pas entièrement aussi doux ni aussi savoureux. Aussi cette *Figue* est elle un peu plus tardive.



*Fig.*





**BLANCHE RONDE. (GRANDE)** Cette *Figue* devient passablement grande; elle est courte & rondelette. Sa couleur en dehors est d'un blanc jaunâtre & en dedans d'un petit rouge pâle ou couleur de rose. Dans de bonnes années, cette *Figue* mûrit de bonne heure & ordinairement deux fois par an, les derniers fruits ne venant que vers la fin de l'*Automne*. Cette sorte passe pour la plus délicieuse de toutes les *Figues*, sçavoir, lorsqu'elle est tout à fait mûre & jusqu'à prendre des rides, autrement elle est insipide.

**BLANCHE RONDE. (PETITE)** Cette *Figue* est plus petite que la précédente, un peu plus aplatie sur le devant, de couleur de rose en dedans. Son goût n'est pas aussi savoureux que celui de la précédente, au moins pas chez nous. Elle est aussi plus tardive.

**BLEUE DE POURPRE. (LONGUE)** Cette *Figue* est assez grande, de forme tant soit peu oblongue & assez ventruë; sa couleur est en de hors bleuë, & en dedans un peu rougeâtre. Son goût passe pour plus délicieux que celui de la *Longue Violette*, lorsqu'elle a eu une bonne exposition chaude & qu'elle est devenuë bien mûre.

**GRISE.** Cette *Figue* est passablement grande; sa forme est de rondeur oblongue; plate sur le devant & tant soit peu à coter relevée osangulaire, sa couleur est d'un verd pâle & de grisâtre ou rousâtre. Sa peau est épaisse; sa chair de couleur de rose enfoncée. Elle mûrit deux fois par an, mais son goût n'est pas fort savoureux; & son dernier fruit ne devient souvent pas bien mur.

**JAUNE. (GRANDE)** Cette *Figue* est assez grande; sa forme de rondeur oblongue; sa couleur est jaunâtre, & quelquefois sur le devant d'un petit brun pâle; sa chair est de couleur de chair, mais pas d'un grand goût. Elle mûrit deux fois par an, en *Été* & en *Automne*, mais son fruit mûrit le mieux dans cette dernière saison.

**NOIRE.** Cette *Figue* est passablement grande & fort longue; sa couleur est entièrement d'un rouge obscur presque noir. Sa chair est de couleur rouge de pourpre, d'un goût agréable & doux. Cette *Figue* est hâtive & précède la *Grande Blanche ronde*.

**VERTE 'A LOGGUE QUEUE.** Cette *Figue* est passablement grande; de

forme un peu oblongue; de couleur verdâtre; sa queue est beaucoup plus longue que celle des autres *Figues*; sa chair est de couleur de rose; son goût est doux & assez agréable, mais l'arbre produit peu de fruit.

**VIOLETTE LONGUE.** Cette *Figue* est assez grande; de forme oblongue mais à proportion pas fort grosse ni ventruë. Quand elle est mûre, sa couleur est en de hors d'un bleu pourpré ou de violet entre mêlé de verd, & en dedans rouge. Sa peau est mince & crève ou se fend souvent. Cette sorte est la plus commune & la mieux connue dans notre Païs. Dans de bonnes années & venues dans un bon terrain sec son goût est très-savoureux & agréable, mais elle ne réussit pas si bien dans un fond humide, son goût étant alors fade & insipide. Elle est hâtive & mûrit au mois d'Avril.

*Dodonæus*, *Label*, *Dalechamp* ainsi que d'autres Auteurs anciens font mention d'un *Figuier nain*, mais on ne le trouve nullepart; & beaucoup d'Amateurs font du sentiment, que ce *Figuier* n'est autre chose qu'un *Figuier ordinaire* resté petit & bas manqué de nourriture, comme il en arrive à cet arbre, lorsqu'on le plante dans un pot.

#### §. 4.

Le *Figuier* demande naturellement un bon terrain gras & bien fûmé, préférant toujours un fond sec & chaud à un fond froid & humide; à la vérité il croît également bien dans ce dernier terrain, mais son fruit n'a pas le goût aussi bon que celui qui vient dans un fond sec & chaud. Il exige encore, pour porter de bons fruits, une bonne exposition, chaude & où il y ait beaucoup de Soleil; il exige pareillement un air libre & plein. Pour cet effet on plante ordinairement le *Figuier* contre une muraille ou contre une Palissade d'une bonne exposition, on y attache les branches, mais non pas toutes, on ne les attache pas non plus à la muraille comme on fait à l'égard des arbres mis en *Espalier*; mais on étend convenablement les branches les plus grandes, on les lie avec de l'osier à des lattes mises de travers & attachées à des perches plantées avec ordre à quelque distance de la muraille, laissant croître en liberté les petites branches.

#### §. 5.

On cultive encore le *Figuier* sur la tige, qu'on plante dans quelque bon endroit chaud & couvert contre les vents. On préfère le fruit de ces arbres au fruit

fruit de ceux qui son plantez contre la muraille. La raison en est, que les *Figuers* démandent à la verité beaucoup de chaleur, mais qu'elles la veulent durable & temperée, & non pas trop forte ni brulante, telle qu'elles reçoivent auprès de la muraille, quand le soleil est fort, principalement lorsqu'elles sont plantées trop près de la muraille.

## §. 6.

On plante encore les *Figuers* dans de grands pots ou dans des Caisnes, qu'on enferme pendant l'*Hiver* dans l'*Orangerie* ou dans quelque autre endroit aërié mais où il ne gèle point, pour les préserver du froid, auquel ils ne sçauroient résister; au reste une petite gelée ne leur fait point de mal. Les fruits de ces *Figuers* sont ordinairement plus favoureux & mûrisent plutôt, à cause que les racines sont chauffées tout autour & d'avantage par le Soleil. On ne les enferme point avant qu'il ne commence à geler, ce qui arrive ordinairement chez nous au mois de *Novembre*, & on les remet à l'air au mois d'*Avril* suivant. Pendant cet intervalle il ne faut point négliger, de rafraichir l'air de l'*Orangerie* en tenant ses fenêtres ouvertes, lorsqu'il ne gèle point.

## §. 7.

Les *Figuers* plantés en plein air doivent être couverts pendant l'*Hiver*, cela se fait avec de la paille ou du fumier de chevaux long ou rempli de paille, ou bien avec du tan, ou de son de *Sarrazin*; mais la meilleure méthode est de les couvrir de paille ou de fumier. Avant de couvrir les *Figuers*, on détache les branches qu'on plie en bas contre la terre, & qu'on lie ensemble de cette manière, ensuite on couvre le tout de paille à une épaisseur convenable. Bien des personnes lient les branches ensemble en guise de faisceaux, les envelopent ensuite du hautjusqu' en bas de paille & couvrent le fond tout autour de l'arbre de paille ou de long fumier; & cette méthode est encore fort bonne, mais plus pratiquée à l'égard des arbres sur tige, dont les branches ne se laissent pas plier vers le bas; mais dans tous les deux cas il faut avoir soin, de ne les pas trop couvrir, ce qui leur est tout aussi nuisible & mortel que l'est la gelée; parce que faute de transpiration ils étouffent & pourrissent. On les couvre, comme nous venons de dire, lorsque le tems commence à se mettre à la gelée & on les découvre au *Printems*, lorsque la gelée est tout à fait passée.

## § 8.

Plusieurs personnes déterrent le *Figuier* en *Automne* avec un bon tas de terre, & le transplantent dans un pot ou dans une caisse, pour le garder dans la maison pendant l'*Hiver* ; le remettant en terre au *Printems* suivant, tout de même qu'on est acoutumé de faire à l'égard du *Rémartin*. De cette manière les *Figuiers* sont plus fertiles que lorsqu'ils sont toujours enfermés dans des caisses, outre qu'on est dispensé par là de la peine, de les arroser en '*Eté*', mais cette transplantation cause beaucoup de peines & d'embarras. Ainsi que la méthode la plus aisée, pour les conserver, est de les laisser dans la terre & de les couvrir de la manière expliquée § 7.

## § 9.

Je me rapelle à cette occasion, que j'ai vu & ai aidé à cultiver à *Dresde* dans le Jardin du Roi de *Pologne*, Electeur de *Saxe* de grands & vieux *Figuiers* de la hauteur de vingt-cinq pieds & dont les tiges étoient aussi grosses qu'un garçon l'est dans le milieu du Corps. Ces arbres étoient plantés à une distance convenable l'un de l'autre, &, si je ne me trompe point, de quinze à seize pieds. Chaque *Hiver* on bâtissoit une *Loge* de bois, qui renfermoit tous ces *Figuiers*, & qui servoit en même tems de serre pour toutes sortes de plantes ; & au *Printems* suivant on abattoit cette *Loge*. Ces arbres ainsi conservés produisoient chaque année une grande quantité de *Figues* très-délicieuses de toutes sortes. Mais cette manière de conserver les *Figuiers* est très somptueuse & ne convient guères qu'à des Princes ou à d'autres grands Seigneurs.

## § 10.

Les *Figuiers* restés pendant l'*Hiver* en plein air couverts de la manière expliquée § 7. sont très-sujets à être rongés par les *Souris*, qui mangent souvent toute l'écorce des branches, ce qui endommage extrêmement l'arbre. Dans un tel cas il faut couper au *Printems* les branches endommagées, & en cas que toutes les branches le fussent, il les faut couper jusqu'à la racine ; ce qui fera venir de nouvelles branches, qui produiront dans la seconde année suivante des fruits en abondance.

## § 11.

Il faut en agir envers les branches de la même manière, que si la gelée venoit par malheur à les faire mourir, car la racine, ne se gélant point si facilement, reproduit de nouveaux rejettons : il seroit à propos d'en retarder la coupe ; vù que

que quelques branches, qui paroissant souvent mortes, commencent néanmoins à pousser des rejettons, qui produisent dans cette année des fruits bons & mûrs.

## §. 12.

Le *Figuier* produit des fruits aux jeunes rejettons d'un an, tout comme la *Vigne* & quelques autres arbres, mais les grosses branches bien nourries sont les plus fertiles & produisent les plus grands fruits. Le *Figuier* produit pour la seconde fois des fruits en *Automne*, mais qui mûrissent rarement; ceux des arbres, qui sont restés en plein air pendant l'*Hiver* couverts de la manière ci-devant expliquée, tombent souvent au *Printems*, principalement lorsque les arbres ont été trop couverts §. 7, ainsi que quand l'*Hiver* a été long & rude. Mais les *Figues* venues aux arbres plantés dans des Caiscs, de même qu'à ceux qu'on transpose en *Automne* dans des Caiscs, pour les garder dans la maison, se conservent ordinairement & mûrissent l'*Été* suivant plutôt & plus sûrement.

## §. 13.

Il est encore à observer, qu'en cas que l'on souhaite cultiver dans ce País-ci des *Figues* bien favorables & en même tems hâtives, il faut placer au *Printems* dans une *ferre* les *Figuiers* plantés dans des Caiscs, où les *Figues* deviendront plus parfaites & de meilleur goût. On en comprendra facilement la raison. La *grande blanche ronde*, comme la plus favorable, est très-propre à cela. Mais il faut observer ce que j'ai enseigné dans mon premier *Tome* touchant l'*Art de hâter les fruits*, savoir, qu'on ne doit point négliger, de rafraichir de tems en tems la *ferre*, & d'arroser les *Figuiers* au tant qu'il est nécessaire.

## §. 14.

En cas qu'on en veuille faire la dépense, on peut placer des fenêtres devant les *Figuiers* plantés auprès de la muraille de la même façon que nous l'avons dit à l'article des *Cerises* §. 35; ce qui rendra les fruits plus favorables & plus hâtifs.

## §. 15.

Pour ce qui regarde la propagation du *Figuier*, elle se peut faire de trois diverses manières. 1. En arrachant les boutures. 2. En enterrant des rejettons. 3. En fichant en terre de jeunes branches. Mais la première de ces manières est la plus usitée, par ce que ces arbres ont ordinairement beaucoup de boutures;

res; qu'on coupe au *Printems* près de la racine & les plante ensuite, où on le trouve à propos. Pour ce qui regarde les deux autres manières, on ne les pratique principalement que lorsqu'on n'a point de boutures, ce qui arrive souvent aux vieux arbres.

## §. 16.

La taille de ces arbres est fort facile, puisqu'il n'y a que très peu à couper. On en ôte seulement au *Printems* les branches superflues & trop longues, ainsi que les sèches & autres méchantes branches, afin que l'arbre garde une bonne forme; on en retranche encore les rejettons, à moins qu'on n'en ait besoin pour la propagation.

## §. 17.

Les *Figues* naissent des jeunes rejettons fertiles tout au dessus des feuilles sans pousser préalablement des ficurs. C'est pourquoi on croyoit autrefois, que le *Figuiér* étoit le seul arbre, qui ne fleurissoit point. Mais ceux, qui depuis se sont appliqués à l'étude des plantes, & entre autres principalement *Cordus*, ont découvert, que la *Figue* porte ses fleurs intérieurement & vers son extrémité, puisque, quand la *Figue* commence à mûrir, on y aperçoit une petite ouverture & au dedans de petits filamens, qui sont les *Pistils* (*Pistelli*), ou les *Estamines* (*Stamini*). Mais le *Figuiér* est de deux sexes, féminin & masculin. Ceux du sexe féminin n'ont que des *Estamines*, comme la plupart des sortes de *Figues*; les mâles seuls ont des *Pistils*; les *Botanistes* nomment le *Figuiér* mâle *Ficus sitvestris Dioscoridès*. C. B. Pin P. Tournef. *Caprificus*, *Plinii*. J. Bauh.; mais ce dernier *Figuiér* ne se trouve point dans notre País, non plus qu'en *Allemagne*, ni en *France*, mais on en trouve beaucoup en *Italie*, dans la *Grèce*, &c. La raison, pourquoi on ne la cultive point chez nous, est que le fruit, étant à la moitié de son crû, est naturellement sujet à tomber, & ne sert proprement qu'à fertiliser les autres *Figues*; d'où il arrive encore, que la semence des *Figues* crus dans ce País-ci, ou en *Allemagne* ou en *France*, est entièrement stérile & ne pousse jamais, parcequ'elle reste imparfaite à cause de l'absence du mâle.

## §. 18.

La *Caprification* est encore digne de notre attention. Les habitans de la *Grèce*, suivant la relation du P. Tournef., *Voyage du Levant*, ainsi que selon d'autres Auteurs, s'en servent, pour rendre les *Figues* plutôt mûres & plus abondantes. Les



Anciens des tems les plus reculés ont déjà connu & mis en pratique la *Caprification*, comme on le peut voir dans *Suid.* 103. 7., dans *Phararque* 2. 700., & dans *Plîne* Lib. XV. 19. Voici ce que c'est que cette *Caprification*: il nait en *Esté* dans les fruits du *Figuier sauvage* une forte d'*Insectes*, qui y pondent leurs oeufs, d'où sort une autre espèce d'*Insectes volans*, qui délogent avant la chute des fruits & volent vers les *Figues domestiques*, lorsqu'elles sont à portée, pour y chercher leur nourriture, s'introduisans pour cet effet dans le fruit par la crévasse, que la *Figue* fait vers son extrémité en commençant à mûrir. Voyez §. 17., & l'expérience a démontré que la visite de ces *Insectes* fait mûrir plutôt le fruit & le rend plus apétissant. En conséquence de cette découverte les habitans de la *Grèce* coupent vers la *St. Jean*, ou quand ils s'aperçoivent que les susdits *Insectes* sont prêts à déloger, des branches du *Figuier sauvage*, qu'ils lient aux branches du *Figuier domestique*, afin que les *Insectes* attaquent les fruits & fassent l'effet ordinaire. Ils vaquent à cette occupation pendant l'espace de deux mois avec une attention extraordinaire, à cause qu'ils en tirent beaucoup de profit; & voilà en quoi consiste la *Caprification*.

Pour ce qui regarde la cause de l'effet de ces *Insectes* sur les *Figues* les *Anciens* croyoient, que cela se faisoit par le suçement, ou en piquant ou en blesant les fruits, ce qui les déchargeoit de leurs suc superflus & inutiles, & rendoit, d'autant meilleur le suc, qui y restoit; de plus que les rayons du Soleil y pouvoient pénétrer plus facilement, & rendre les fruits plus parfaits & plutôt mûrs; comme on le peut trouver plus amplement dans *Jean Baubinus*, ce célèbre & digne Auteur *Botaniste* de son tems. Mais les *Physiciens modernes*, particulièrement le sçavant Professeur *Linnaeus* & ses sectateurs, qui ont examiné la chose plus profondément, sont d'un tout autre sentiment, sçavoir, que toute l'opération de ces *Insectes* ne consiste qu'en ce qu'ils transportent la *matière fertilisante* (*Farina fecundans*) des fruits mâles aux femelles ou *Figues domestiques*, puisque, quand ces *Insectes* prennent des ailes, c'est justement le tems que les *Figuier sauvages* fleurissent, par conséquent que les *Insectes* ne sçauoient alors quitter leur ancienne demeure sans être chargé de la susdite *matière fertilisante*, qu'ils communiquent ensuite aux *Figues domestiques*, qui en deviennent fertiles. On pourroit alléguer contre cette opinion, que sans le secours de ces *Insectes* on voit chez nous & ailleurs les *Figues* mûres & de très bon goût; mais il en est des *Figues* comme de beaucoup d'autres fruits ou plantes, qui parviennent à leur maturité sans que le mâle y contribue. En tout cas, si les habitans de la

*Grées* ne trouvoit point d'avantage dans la *Caprification*, ils ne la pratiqueroient pas autant qu'ils le font depuis un tems immémorial. Le fameux *Tournefort*, qui a vu la *Caprification* de ses propres yeux aux Isles de l'*Archipel*, raconte, que par cette méthode les *Figuiers* y produisent dix fois plus de fruits que les *Figuiers* ne produisent en *France*. Mais voilà assez parlé sur cette matière, ceux, qui sont curieux d'en être instruits plus amplement, n'ont qu'à lire l'élégante Dissertation de *Corn. Hegard*, *Suedois* sur les diverses sortes de *Figues*, leur utilité, &c. Il me reste à parler de l'usage *économique* des *Figues*.

## §. 19.

Les *Figues* fraîches & mûres sont un fruit délicieux ; elles passent pour très-saines, & sont très-nourissantes. C'est pourquoi *Eobanus Hesfus* en parle de la façon suivante :

*Ergo tot inter opes regnantis fructibus anni  
Prima locum merita Ficus & Ucatenens.  
Utraque nam succis implet melioribus, & nil  
Qua nocent vitii damna ferentis babent.*

Mais, pour être saines & bon goût, il faut qu'elles soient bien mûres, car celles, qui ne sont pas bien mûres, sont très-nuisibles à la santé. Dans les *Païs vignobles* on est accoutumé, de servir des *Figues* au déjeuner.

## §. 20.

Une preuve, que les *Figues fraîches* nourrissent & engraisent, est, que les Gardes des *Vignes* dans les *Païs chauds*, où l'on cultive les *Figues* avec la *Vigne*, s'engraissent dans l'espace de deux mois, que dure le tems de leur fonction. Pendant tout ce tems ces gens n'ont presque d'autre nourriture que des *figues* & des *raisins* avec un peu de pain sec, étant ordinairement trop pauvres pour se procurer d'autres alimens.

*TOURNEFORT* dans sa Relation du *Voyage du Levant* raconte, que les *Figues* avec du pain d'*orge* sont les principaux alimens des *Passans* & des *Moines* aux *Isles Egées*.

## §. 21.

On trouve dans les *Païs vignobles* une petite sorte de *Bocafes*, que les *François* appellent *Boc-figues*, les *Latins* *Piscuda*. Cet oiseau aime furieusement les *Figues*,

*Figues*, & cette nourriture l'engraisse & le rend d'un goût délicieux; on en fait grand cas, de façon qu'on paye un ou deux *Ducats* la pièce, tandis que hors de la saison des *Figues* on en peut avoir la pièce pour la valeur d'un *sol*.

L'on prétend encore, que les *Remards* l'engraissent si bien dans la saison des *Figues* & des *Raisins*, que bien des gens les mangent alors.

#### §. 22.

Les *Figues sèches* passent encore pour plus saines que les *fraîches*, on en sèche une grande quantité dans les Pays *méridionaux*, soit dans des fours, comme cela se pratique dans la *Grèce*, soit au Soleil, comme l'on fait en *Provence*, & on en fait de grands envois dans tous les Pays. Ces *Figues sèches* ne le cèdent point aux *fraîches* pour le goût, elles sont même plus douces & plus savoureuses, mais elles sont moins nourrissantes. On trouve dans nos Boutiques trois différentes sortes de *Figues sèches*. 1. Des *Figues en Câbas*, ainsi nommées, parce qu'on les transporte dans de grands paniers d'ozier apellés des *Câbas*; ces *Figues* sont de la sorte des *Violettes* longues voyez §. 3. 2. *Figues en Caisnes*, ainsi nommées, parcequ'elles arrivent chés nous dans des *Caisnes*, étant couvertes & entre mêlées de feuilles de *Laurier*; ces *Figues* sont des deux sortes de blanches rondes, voyés §. 3. 3. *Figues de Marseille*, qui viennent de *Marseille* dans de petits paniers ronds. Ces *Figues*, quoique petites, sont les plus délicieuses de toutes les *Figues sèches*, elles sont de la sorte des petites blanches rondes, voyez §. 3.

#### §. 23.

Les *Figues sèches* sont d'un très-bon usage dans la cuisine; outre qu'on les employe à divers mets, on en fait en plusieurs endroit une espèce de *Frommage*. Pour cet effet on pile les *Figues* avec des *Amandes*, des *Raisins* & des *Epicerics*, &c., on mêle le tout & on le pait, & est fait un manger apétissant & nourrissant. On fait une grande quantité de ces sortes de *Frommages* en *Italie*, en *Espagne* & en *Portugal*, qui sont très-bons & dont on fait de grands envois dans ce Pays-ci.

#### §. 24.

Les *Figues sèches* passent encore pour très-salutaires aux femmes enceintes, lorsqu'elles en mangent, quand elles sont près de leur terme. En *Angleterre* ainsi qu'en *Allemagne* les femmes savent parfaitement bien se servir de ce remède en pareil cas.

## §. 25.

Que les Figues font d'un bon usage dans la Médecine, c'est ce que nous enseignent même la Sainte Ecriture. Voyez Esaïe 38: 21.; mais nous traiterons dans un autre endroit plus amplement de cette matière.

## §. 26.

Le suc, qui coule de toutes les parties de cet arbre, comme des racines, de la tige, des branches, des queues, des feuilles ainsi que du fruit verd, est très-nuisible au Corps humain. Le lait se caille, lorsqu'on y met de suc. Lorsqu'on s'en sert en guise d'encre, l'écriture est d'abord invisible, elle devient noire & lisible, dès qu'on tient le papier contre le feu.

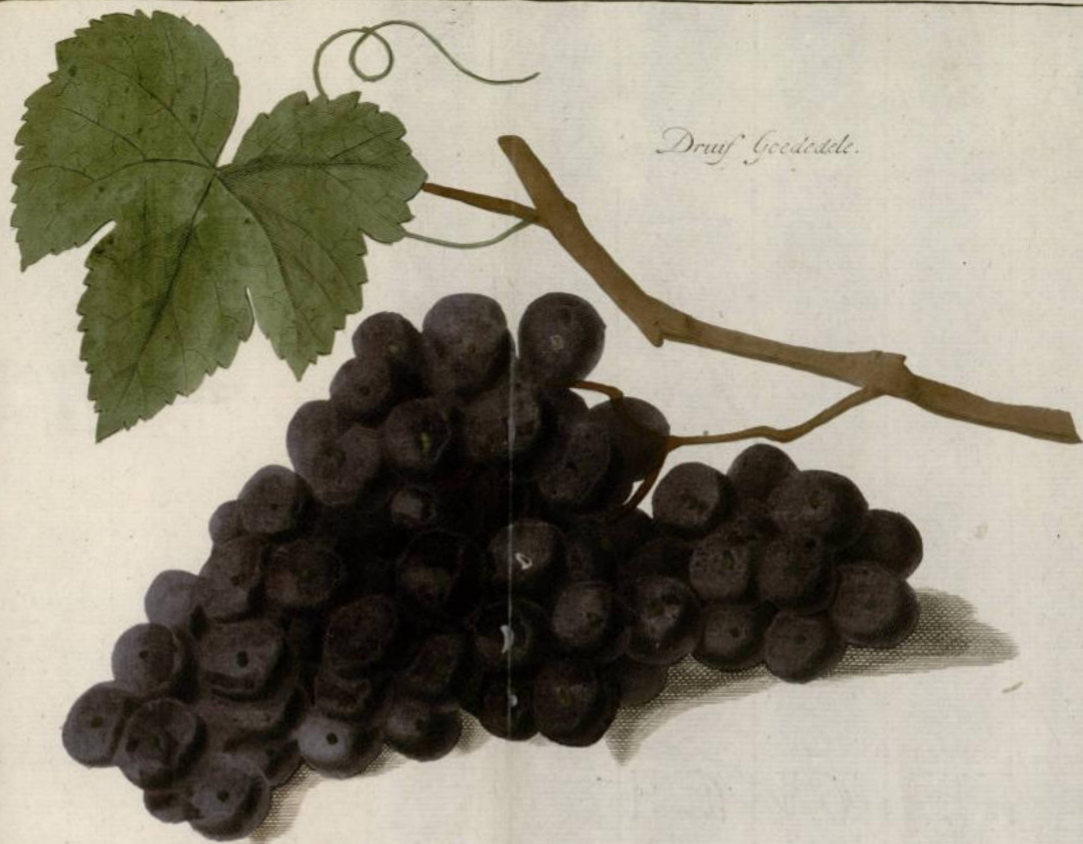
## §. 27.

Suivant Bellonius & d'autres Auteurs on employe les feuilles du figuier en Asie à la nourriture des vers à soie au défaut de feuilles de Mûrier. Mais ces Insectes ne peuvent pas vivre longtems de cette nourriture, mais en meurent dans peu de tems. Nous trouverons l'occasion, de nous expliquer plus amplement sur cette matière relative à l'oeconomie pour l'utilité générale.

## §. 28.

Le bois est spongieux & en même tems souple, mais de peu d'utilité, ni pour la charpente ni pour le chauffage. On prétend, que la viande devient fort tendre en bouillant, quand on la remue ou manie avec un cuillier fait de ce bois; & que la même chose arrive, lorsqu'on fait bouillir avec la viande de petits rameaux de *Figuier*, si ce qui seroit extrêmement utile, en cas qu'il soutint l'épreuve, principalement lorsque les *Bouchers* nous vendent de la vieille viande pour de la jeune, ce qui arrive assez souvent.





*Druif Goedestele.*



*Druif Hogmar.*



# DESCRIPTION

## D E

# LA VIGNE.

## §. 1.

**L**A VIGNE est nommée, en *Latin*, *Vitis*. *Vitis vinifera*. En *Allemand*, *Weinstock*. *Weinreben*. En *Anglois*, *Vine*. *Vin-Tree*. En *Danois*, *Vinranke*. En *Suedois*, *Vin-Træ*. En *Hollandois*, *Druive-boom*; *Wynstok*; *Wyngaard*.

Les fruits de la *Vigne* s'appellent en *François*, *Raisins*. En *Latin*, *Uvæ*. En *Allemand*, *Weintrauben*; *Trauben*. En *Hollandois*, *Druiven*. En *Anglois*, *Vin-beer*. En *Danois*, *Vinbår*. En *Suedois*, *Vindrufet*.

## §. 2.

Enfin me voilà arrivé à la description d'un arbre ou pour mieux dire arbrisseau, à qui appartient sans contestation le premier rang parmi les *Végétaux*; comme le premier rang parmi les *Minéraux* appartient à l'*Or*, & parmi les *Animaux* à l'*Homme*. La raison de cette prééminence est, que le fruit de la *Vigne* est non seulement le fruit le plus excellent & le plus délicieux, mais même le plus sain & le plus salutaire à l'homme, puisque c'est de ces fruits qu'on prépare dans les *Païs vignobles* cette boisson si délicieuse, si salutaire & si généralement chérie, boisson, qui fortifie le corps, rejouit le cœur & ranime l'ame, en un mot le *VIN*, que l'on transporte en suite dans tous les *Païs*, principalement dans ceux, où il n'en croit point. Cette Boisson seule procure la subsistance à des milliers de personnes, soit à ceux qui cultivent & travaillent la *Vigne*, comme on cultive dans d'autres *Païs* des grains de toute espèce, qu'à ceux; qui en font commerce de même qu'à ceux, qui sont chargés de son transport.

## §. 3.

La *Vigne* exige plus de chaleur que n'en fournit le *Climât* que nous habitons. Pour cette raison les *Raisins* ne mûrissent chez nous que difficilement & seulement dans de bonnes années chaudes, encore ne font ce que très-peu de fortes hâtives, qui de plus doivent être plantées contre une muraille ou bien contre un treillage dans une bonne exposition.

## §. 4.

Pour bien réussir, la *Vigne* ne veut point de terre pesante, compacte, ni argileuse, encore moins un fond bas & humide, mais elle demande au contraire une terre haute, sèche, légère & sablonneuse, qui soit en même tems fertile; soit naturellement, soit rendue telle par l'Art; quoique le premier mérite la préférence. Il ne faut pourtant point conclure de là, que la *Vigne* ne veuille absolument point croître dans une bonne terre grasse, au contraire elle y croît trop & jette trop de branches, ce qui est ensuite la cause de ce qu'il ne produit que peu de fruits, qui sont encore fort petits, & qui ne mûrissent point tant à cause de la froidure du terrain, que parceque la *Vigne* prodigue trop de sucs & trop d'alimens à ses branches. C'est pourquoi il ne faut point négliger, en cas que l'on souhaite d'avoir de bons *Raisins* favorables, de corriger les terres naturellement mauvaises & de les rendre bonnes, autant qu'il est possible.

## §. 5.

Voici la meilleure Méthode praticable dans ce Pays-ci, pour préparer la terre pour la *Vigne*.

En cas que le fond soit argileux ou bien gras & humide, il faut creuser un petit fossé de trois pieds de profondeur, & de six ou huit pieds de largeur, le long de la muraille & du treillage; mettez au fond de ce fossé une couche de décombres d'une vieille muraille mêlez de chaux & d'un peu de terre environ de l'épaisseur d'un pied. En suite remplissez le fossé de terre préparée de la façon suivante: Rassemblez de la bonne terre sablonneuse ou pierreuse, qui ne soit pas stérile, ou à sa place de la terre d'un *Potager* sablonneux, & au défaut de celle-là prenez d'autre bonne terre, légère & fertile mêlée largement de grosable frais, a joutez-y de la vieille terre mêlée de feuilles pourries, dont on trouve assez sous les arbres, qui croissent fort bien, dans les bois ainsi que dans



les forêts ; ou bien on prend de vieilles bouës pourries ou d'autres ordures , & à leur défaut de la vase vieille , grasse & légère , ajoutez-y encore un peu de vieux fumier. Remplissez- en le fossé & plantez- y la *Vigne* ; j'ose vous assurer , que vos peines & vos dépenses seront bien employées.

En cas qu'on s'aperçoive en creusant le fossé , qu'il se trouve plus bas que le fond quelque matière dure ou épaisse , comme de l'argile , de la glaise , ou des cailloux , on ne doit point manquer , d'y remuer la terre , d'en ôter ces matières dures & épaisses , & d'en remplir le vuide de décombres mêlés de terre ; parce que ces matières rendroient inutiles toutes vos peines & vos dépenses ; la raison en est , que ces matières empêchent l'eau de pénétrer plus avant dans la terre , de façon que le fond reste toujours humide. Voyez mon Tome. I.

On a beau m'alléguer , qu'il paroît inutile de remuer la terre trop profondément , puisque la *Vigne* croît dans les *Pais vignobles* (j'entends par *vignobles* les *Pais* , où le *Raisin* parvient à sa perfection , & où il croît dans une telle abondance , qu'on en peut faire du *Vin*) souvent très-bien sur des rochers ou sur des montagnes pleines de cailloux , qui ne sont couvertes que de très-peu de terre & produit des fruits très-excellens ; on comprendra facilement en y réfléchissant un peu , que les eaux , qui se trouvent sur ces montagnes , soit que la neige , soit que la pluie ait formé ces eaux , s'écoulent facilement & n'en pénètrent pas assez le fond , pour nuire aux racines.

C'est pourquoi , lorsque le fond , où l'on veut planter la *Vigne* , est trop bas & trop humide , comme cela se rencontre assez souvent dans ce *Pais-ci* , il est aussi nécessaire & il n'y faut point manquer , d'exhausser considérablement ce fond , de façon que les eaux superflus , principalement celles , qui se forment en *Hiver* , s'écoulent des arbres.

#### §. 6.

Pour ce qui regarde les terres sablonneuses , elles ne causent ordinairement pas tant d'embaras ni de peines , car la *Vigne* y croît très-bien , pour peu que ce fond soit naturellement fertile ; mais en cas qu'il ne le soit peu ou point , il faut tâcher de le corriger en le mêlant de matières , qui ont beaucoup de parties substantieuses & nourissantes ; par exemple fiente de vaches , de vase , de bouës , &c. ; ayant attention sur le fond de la profondeur , tout comme nous l'avons dit par rapport aux terres argileuses. §. 5.

## § 7.

Il faut bien se donner de garde, de mêler cette terre de fumier frais ou de *tan*, qui n'est pas encore entièrement pourri, puisque cela, est mortel à la *Vigne*, principalement à la jeune, à cause que l'âcreté de ce *tan* brûle les jeunes racines, parconsequent empêche sa croissance, & que de plus le fumier frais, engendre des *vers*, qui endommagent les racines. C'est pourquoi, lorsqu'on y emploie du fumier, il ne faut se servir que de vieux & transformé presque en terre; ce vieux fumier mêlé de terre & employé avec prudence fera plus de bien que de mal. Il est vrai, qu'on me peut repliquer, que mon raisonnement est directement contraire à la pratique, puisque dans les *Païs vignobles* on n'engraisse la *Vigne* que de fumier frais. Mais je demande, comment se fait cet engrais? La réponse est toute simple, il ne se fait que tant soit peu sous la surface, en sorte, qu'il ne touche point aux racines, mais que les parties nourissantes seules du fumier sont conduites avec le suc de la terre aux racines, jusqu'à ce que dans la suite en remuant la terre l'on approche le fumier plus près de racines, après qu'il a perdu son âcreté. On ne fait même très-peu de cas du fumier dans les *Païs vignobles*, & on y aime mieux se servir de bonne terre fertile, pour corriger le fond & pour entretenir sa fertilité, en cas qu'on puisse trouver de pareille terre, ce qui n'arrive pas toujours ni dans tous les endroits, & ce n'est que pour cette raison qu'on emploie le fumier. Les Anciens étoient du même sentiment, sçavoir que le fumier est nuisible à la *Vigne*, comme l'on peut voir dans *Columella* ainsi que dans d'autres Auteurs.

## § 8.

La Charogne ainsi que toutes sortes de *Végétaux* pourris font beaucoup de bien à la *Vigne*, & la rendent très fertile. Plusieurs conseillent pour cette raison, d'enterrer des bêtes mortes auprès d'une *Vigne* sterile; & l'expérience prouve, que cette pratique est d'un bon effet.

## § 9.

La propagation de la *Vigne* se fait de quatre différentes manières. 1. En enterrant des *farmens*. 2. En fichant des *farmens* en terre. 3. Par les rejettons. 4. En sémant la graine. Pour ce qui regarde la première de ces méthodes il n'y a rien à ajouter à ce que j'ai dit dans mon premier *Tome* relativement à cette matière ainsi que par rapport à la *Pépinière*. On choisit, pour enterrer, de jeunes

*farmens*

farmens bien fleuris d'un ou de deux ans, en coupant l'extrémité du farment qui n'a qu'un an, c'est à dire, tout ce qui en est mince & stérile. A l'endroit où se trouve un bourgeon ou un oeil on fait une coupure, ensuite on plie le farment en arc & on l'enterre à la profondeur d'un demi pied, de façon qu'il ne soit de terre qu'un ou deux bourgeons. Il faut encore avoir attention, de ne point enterrer les farmens trop près de la muraille ou du treillage, où la *Vigniers* plantée, afin que dans la suite ils ne se trouvent point couverts & accablés par les branches & par les feuilles de la *Vigne-mère*, ce qui empêcheroit fort leur croissance.

## §. 10.

On avoit autre fois la coutume, de placer les farmens dans de longs paniers remplis de terre. On y employoit cette sorte de paniers, dans lesquels on transporte les piper à fumer; mais on ne pratique aujourd'hui cette méthode que très-peu, parce que l'expérience enseigne, que l'avantage, qu'on en attend, savoir de conserver aux jeunes farmens la terre où ils ont jeté des racines, lorsqu'on les transplanteroit dans la suite, & d'augmenter & de hâter par ce moyen leur croissance; que cet avantage, dis-je, est très-peu de chose, & qu'au lieu d'être plus grand, il est même beaucoup moindre, que lorsqu'on couche les farmens en pleine terre. On ne fert donc aujourd'hui de cette méthode, que lorsqu'on ne peut pas faire autrement, c'est à dire, lorsqu'il n'y a point de farmens au pied de la Vigne, comme il en arrive souvent aux Vignes qu'on fait monter le long de hautes murailles & même jusques sur le toit des maisons. En ce cas là, plus grands seront les paniers, & mieux que ce sera. Il ne faut point négliger alors non plus, d'arroser souvent la terre dans ces paniers, principalement dans un *Été* sec.

## §. 11.

Pour ce qui est de la deuxième de ces manières §. 9. No. 2., on coupe des farmens d'un an les plus gros, les plus ramassés & les plus florissans qu'on puisse trouver, en lui laissant du bois de deux ans de la largeur de trois ou quatre pouces; on coupe ces farmens vers leur extrémité, de façon qu'il n'y reste que quatre, cinq ou six Bourgeons; voyez §. 9. Ensuite on fait une petite fente au bas de ces rejettons, & on les plante en suite dans quelque bon endroit chaud mais en même tems couverts contre les ardeurs du soleil, & dans une bonne ter-

re, sablonneuse & bien préparée, § 4, de façon qu'il n'y a qu'un ou deux Bourgeons, qui sortent de terre & que le reste du sarment y soit enfoncé un peu obliquement; bien entendu, qu'on ait creusé pour cet effet une rigole. Ces sarments jettent dans l'espace de deux ans tant de racines qu'on les peut transplanter où on le trouve à propos.

On plante encore quelquefois ces sarments contre la muraille ou le treillage & on les y laisse croître sans les transplanter; ce qui, en cas qu'il soit faisable, est toujours préférable à la transplantation, à cause qu'ils croissent mieux & qu'ils sont plus précoces; mais il faut avoir un soin extrême, que ces sarments fichés en terre soient couverts pendant les chaleurs de l'Été contre les ardeurs du Soleil de midi, & qu'en même tems la terre soit arrosée soir & matin, parce qu'autrement ces sarments ne croissent que difficilement & quelquefois point du tout. Au reste il est nécessaire pour le dessèchement du fond, de le couvrir de vieux tan, & de toutes fortes d'herbes sauvages, &c.

### § 12.

Quand les sarments fichés en terre commencent à pousser plus d'une bouture, il n'en faut conserver qu'une seule & arracher les autres, c'est à dire les plus foibles, des qu'elles ont quelques pouces de longueur, afin que la bouture, qui reste, puisse croître avec plus de force, ensuite il faut attacher cette bouture à mesure qu'elle grandit. Pour cette même raison il ne faut point négliger non plus de retrancher de bonne heure les petites branches de côté mais il faut bien se garder de ne point raccourcir la bouture parce que cela la rendroit moins forte. A la taille de l'Hiver d'après on raccourroit cette bouture à deux ou trois bourgeons, pour en faire un bon sarment pour le Printems suivant & pour la faire devenir avec le tems une jeune *Vigne* forte & fertile. Cette même observation doit se faire relativement aux sarments enterrés. § 9. Au reste nous parlerons plus amplement dans la suite de ce qui regarde ultérieurement la taille.

Comme les sarments fichés en terre ne jettent la première année que des racines fort tendres & incapables de résister à un grand froid, il ne faut point manquer, vers l'Hiver dès le grand froid commencé, de couvrir la terre au dessus des racines de tan ou de fumier rempli de paille.

### § 13.

Pour ce qui concerne le tems propre, pour ficher ces sarments en terre, je crois,

crois, que l'*Automne* est le tems le plus convenable, sçavoir d'abord après la chute de feuilles & après que la croissance des arbres discontinuë ; on le peut encore faire au *Printems*, & alors le plutôt le mieux, avant que les fucs remontent dans les arbres & avant que les sarmens faignent ; puisqu' autrement cela empêcheroit de beaucoup leur croissance.

## §. 14.

À l'égard de la *Vigne* par les rejettons, §. 9. No. 3, il y a très-peu de chose à dire, seulement il faut avoir l'attention, de les ôter de la *Vigne* avec autant de racines qu'il est possible ; ensuite il faut un peu tailler & ébânder ces racines ; & après avoir plantés ces rejettons de la manière usitée, il faut les préserver soigneusement pendant la première année contre les fortes gélées, contre les ardeur du Soleil & contre la sécheresse, afin qu'ils croissent bien.

## §. 15.

On pratique très-peu la propagation de la *Vigne* par la graine, §. 9. No. 4., & il n'y a que quelques Amateurs, qui en font usage, à cause que cette opération est très-lente & qu'il faut attendre longtems avant d'avoir des fruits. De plus il arrive ordinairement ici comme à la plupart d'autres arbres fruitiers, que la graine praine produit de moindres sortes de fruits que n'en produisent les autres espèces de propagation, quoique parmi un grand nombre de jeunes arbres provenus de la graine on rencontre souvent par hazard quelque bonne sorte. Il est encore vrai, que toutes les diverses sortes de Raisins qui nous sont connus, ne doivent leur existence qu'à la graine. C'est de cette même façon, qu'est provenu en *Hollande* le *Van der Laan bâtif*, un des meilleurs & des plus délicieux Raisins que nous ayons.

## §. 16.

Ceux donc, qui ont envie & en même tems assez de patience, d'élever la *Vigne* de la graine, doivent prendre les grains de Raisins très-mûrs des meilleurs sortes & les semer au mois de *Novembre*, avant que l'*Hiver* commence, sur une couche, préparée de bonne terre légère & sablonneuse & dans une bonne exposition chaude, où il y ait beaucoup de Soleil & qui soit en même tems couverte contre les vents, ayant soin, que cette graine soit couverte avec de long fumier pendant l'*Hiver* jusqu'au *Printems* suivant. Lorsque l'année d'après les jeu-

nes ceps commencent à percer, il faut soigneusement sarcler la terre entre ces jeunes ceps & l'arroser convenablement, lorsqu'il fait trop sec.

Il est encore très-nécessaire, en considération de leur tendresse de les préserver contre l'ardeur du Soleil pendant les chaleurs de l'Été. A mesure que les jeunes ceps grandissent il les faut lier à des perches, & lorsqu'ils pousent plus d'une boutûre, il en faut retrancher les plus foibles & n'en conserver qu'une seule, afin que cette dernière puisse croître avec plus de force, tout comme je l'ai expliqué ci-dessus §. 12. Pour cette même raison il faut encore retrancher les boutûres, qui pousent près du bourgeon, aussitôt qu'on les aperçoit, ainsi que les barbes & les fibres. Dans l'Automne suivant on raccourcit la boutûre, qui est restée jusqu'à deux ou trois bourgeons, voyez §. 12., & à la taille suivant on procède de la même façon à l'égard des bourgeons, qui sortent après, pour mieux faire croître les ceps & pour avoir des fruits de meilleure heure. Dans les années suivantes la taille fait de la façon que nous l'enseignerons ci-après. Ces *Vignes* venues de la graine produisent ordinairement les premiers fruit dans la quatrième ou cinquième année, lorsqu'elles ont été bien cultivées. Au reste vos peines seront assez récompensées, si la graine, que Vous aurez semée, vous procure une, deux ou trois sortes d'une bonne qualité, quand même elles ne seroient pas excellentes. Il est encore remarquable que la graine de *Raisins* blancs en produits des noirs, & que celle de *Raisins* noirs en produits des blancs.

### §. 17.

La transplantation des jeunes *Vignes*, de quelle manière qu'elles soient venues, se peut faire indifferemment soit en *Automne* soit au *Printems*; mais en ce dernier cas il faut qu'elle se fasse le plutôt le mieux, soit sçavoir aussitôt que l'*Hiver* est passé & que la terre est entièrement dégélée, puisque le fainement des sarmens se faisant plus tard empêcheroit de beaucoup la croissance de la *Vigne*. La transplantation en *Automne* me paroît toute fois préférable à celle qui se fait au *Printems*.

En général il ne faut; jamais planter que des *Vignes* jeunes, fertiles & qui aient beaucoup de racines, parceque l'expérience nous apprend, que les vieilles ne croissent point ou du moins très-difficilement. En même tems il faut avoir attention de n'en jamais planter que de celles, qui n'ont pas été longtems hors de terre, dont parconséquent les racines ne sont pas des séchées, ce qui nait encore

core à leur croissance & leur est même souvent mortel. Pour cette même raison il faut emballer les racines des jeunes *Vignes*, qu'on veut faire partir pour des endroits éloignés, dans de longs paniers remplis de terre, ou bien dans de la mousse d'arbres enveloppée dans des matras de *Rusie*.

### §. 18.

En plantant les boutures on les raccourcit jusqu'à trois, quatre ou cinq bourgeons, & on les plante obliquement dans la terre de façon qu'il n'en sorte qu'un ou deux bourgeons. La méthode de planter obliquement les boutures est d'une grande utilité, principalement si la bouture est un peu longue afin qu'elle ne jette point de trop profondes racines, & que le Soleil ait plus d'impression sur elles. Mais il faut en même tems avoir soin pendant la première année après la transplantation, de les arroser souvent dans un tems de sécheresse & de l'ombrager un peu contre l'ardeur du Soleil. Voyez §. 11.

### §. 19.

J'ai déjà fait mention de ce que les *Raisins* ont besoin de beaucoup de chaleur pour devenir mûrs, qu'en conséquence il n'est guères possible, que dans ce Païs-ci les *Raisins* attachés à de simples perches parviennent à leur maturité comme dans des *Climats* plus chauds, mais qu'ils doivent être plantés contre la cloison, où la reflexion des rayons du Soleil augmente de beaucoup la chaleur. Il est toutefois nécessaire de considérer, que, bien que les *Raisins* demandent beaucoup de chaleur, ils préfèrent pourtant une chaleur constante & durable à un Soleil brûlant qu'ils ne peuvent pas supporter, particulièrement dans le tems qu'ils mûrissent; parcequ'une chaleur trop ardente les fait devenir coriaces, leur rend la peau épaisse, & les dessèche souvent entièrement; ce qui arrive principalement aux *Raisins* les plus charnus, comme le *Muscadét*, le *Frontignac* & le *Franckenthal*, &c., tandis que les *Raisins* aqueux, comme la *Perle*, le *Van der Laan bâtif*, le *Leipfic*, &c., peuvent mieux résister à l'ardeur du Soleil. C'est pourquoi, la chaleur étant plus ardente dans une *Exposition* que dans l'autre, on ne devrait point planter indifféremment toutes sortes de *Raisins* dans une même exposition; la plus avantageuse pour les *Raisins* charnus & généralement pour toutes les autres sortes est au *Sud-Est*, la chaleur n'y étant point trop brûlante sans compter d'autres avantages, dont j'ai fait mention dans mon pre-

mier *Tome* à l'article de l'*Exposition*. Après celle de *Sud-Est* la meilleure *Exposition* est à l'*Est* ou au *Sud*; cette dernière est la plus convenable aux *Raisins* aqueux.

Il ne faut jamais donner aux *Raisins* l'*Exposition* du *Sud-Ouest*, parce que, sans compter d'autres défauts, (voyez le premier *Tome* à l'article de l'*Exposition*) elle ne fournit point assez de chaleur, pour faire mûrir les *Raisins*, à moins que ce ne fussent quelques fortes hâtives, dont même le fruit ne dévient alors pas fort apétissant.

### §. 20.

Plusieurs Amateurs dans ce Pais-ci ont essayé de cultiver la *Vigne* à des perches, mais ils n'y ont point réussi. A la vérité la *Vigne* y croît assez bien, elle produit même des fruits, mais qui ne mûrissent point, excepté dans une année extrêmement favorable. Infiniment meilleure est la méthode, de conduire la *Vigne* sur les toits des maisons, qui ne sont pas trop hautes & qui sont exposées au *Sud*, *Sud-Est* ou à l'*Est*. Cette méthode est très-pratiquée dans ce Pais-ci, & l'on trouve, que les *Raisins* déviennent très-bons sur les toits & souvent même meilleurs que ceux qui croissent à la muraille. La raison en est, que le Soleil n'y est pas si ardent, puisque beaucoup de ses rayons pénètrent par les jointures des tuiles jusques dans le grénier, ce qui chauffe les *Raisins* la nuit par derrière, comme le Soleil les chauffe par devant pendant le jour, & les fait par conséquent mieux mûrir.

### §. 21.

En conséquence de cette dernière expérience quelques Amateurs font élever un ouvrage de lattes de la hauteur de sept à dix pieds dans quelque endroit chaud du Jardin; il ferment cet ouvrage par derrière avec des tuiles, se flattant que les *Raisins* y mûrissent d'autant mieux & tout de même que sur le toit. Mais l'expérience nous apprend, que cette invention leur procure peu de profit, puisqu'il y a une grande différence entre le toit d'une maison & entre cet ouvrage de lattes revêtu de tuiles, où les rayons du Soleil qui pénètrent entre les tuiles ne se conservent point mais sont dispersés par l'air & le vent; il en est tout autrement par rapport aux toits, où ces mêmes rayons conservés dans le grénier sont très-favorables aux *Raisins*.



## §. 22.

Quand on a dessein de conduire les Raisins sur le toit, il ne faut planter que de ceux qui naturellement jettent beaucoup de branches & qui croissent en hauteur, par exemple, le *Van der Laan bâtif*, le *Leipfic*, le *Goed Edel*, le *Frankenthal*, le *Muscadèt*, &c. , généralement la plupart de Raisins charnus.

## §. 23.

Dans des Climats plus chauds que le nôtre on plante des Raisins aux *Contrepaliers* aux *Berceaux*; *Pavillons* & *Cabinets* de Jardin, qui, s'ils sont bien entretenus, forment non seulement un beau coup d'oeil, mais donnent encore beaucoup de fruits, mais pour les raisins déjà allegués cette methode n'est guères praticable dans ce País-ci, à moins qu'on ne prit quelques sortes des plus hâtives & qu'on les plantât dans une *Exposition* extrêmement favorable.

## §. 24.

Pour ce qui regarde la distance qu'il faut laisser entre les *Vignes* plantées à la muraille ou au treillage, il est nécessaire de consulter pour cela la nature de chaque sorte en particulier, ainsi que la qualité du fond; parce qu'une sorte s'étend ordinairement plus que l'autre, & jette plus de branches dans une bonne terre fertile que dans une terre commune, principalement dans mon premier *Tome* j'ai donné déjà quelques instructions touchant le distance d'une *Vigne* à l'autre.

Et en voilà assez, il me semble, de la culture & de la propagation de la *Vigne*. Il nous reste à parler de la façon dont on doit traiter les *Vignes* âgées, savoir comment on les doit tailler, ce qui est un article très-important. Il n'y a aucun arbre ni arbrisseau, à qui la taille soit si nécessaire qu'à la *Vigne* un peu âgée. Si on lui épargne les coups de *Serpette*, on n'aura jamais que des fermens en desordre avec peu de fruits ou pour le moins très-mauvais.

## §. 25.

Je tâcherai donc d'expliquer au Lecteur cette *Taille* d'une façon aussi courte & claire qu'il me sera possible. Premièrement il faut observer que la *Taille* des *Vignes* se fait en deux saisons différentes, savoir en *Hiver* & en *Esté*; dans cette dernière saison la taille est surtout très-nécessaire & il n'y faut jamais manquer, non obstant que la plupart des Jardiniers la négligent, afin de modérer le crû des

boutures & de faire venir de bons & fertiles sarmens. La taille en *Hiver* ne sert principalement, que pour tenir la *Vigne* courte & enforcée, pour lui faire pousser de bonnes & fortes boutures & pour lui faire produire de bon fruit.

À l'égard de la *Taille* en *Hiver* il faut considérer principalement trois choses.  
1. *La manière de tailler.* 2. *Combien il faut retrancher.* 3. *Le tems de la Taille.*

### §. 26.

Pour ce qui est de la *manière de tailler* la *Vigne*; il est nécessaire, avant que l'on mette la main à l'oeuvre, d'examiner l'arbre entier, & bien peser ce qu'il y a à faire, quelles boutures doivent être conservées par conséquent taillées à une certaine longueur, & quelles autres encore doivent être raccourcies ou retranchées entièrement. Il faut conserver & ne tailler que très-peu les grosses boutures bien nourries, principalement celles, qui sont ramassées & qui ont de gros bourgeons, à cause que ces boutures; comme les plus fortes, produisent ordinairement les plus grandes grapes & en plus grande quantité. Ces boutures viennent ordinairement aux extrémités de celles, qui ont été taillées l'année précédente, quelquefois elles viennent aussi plus bas, de façon que la partie supérieure est la plus foible, & dans ce cas il faut retrancher toute cette partie supérieure & raccourcir tant soit peu la partie inférieure. Ensuite on raccourcit les nouvelles boutures jusqu'à deux ou trois bourgeons, mais pour ce qui est des boutures superflues & trop maigres, on les retranche tout à fait en sorte qu'il ne reste plus que deux ou trois boutures à la *branche-mère*.

On appelle *Eperons* ces boutures raccourcies à deux ou trois bourgeons. Cette taille est très-importante aux *Vignes*, &, j'ose dire même, l'oeuvre principale avec la *Taille* en *Est*, dont nous parlerons ci-après, parce que c'est cette taille en *Eperon* qui conserve la force aux boutures & soutient la fertilité de la *Vigne*, car tandis que les longues boutures fertiles employent leurs forces à nourrir les fruits, les *Eperons* employent les leurs à produire l'année suivante de nouvelles boutures vigoureuses. C'est alors qu'on retranche les vieux sarmens, qui ont porté des fruits, jusqu'aux nouvelles boutures sorties des vigoureuses que celles que les *Eperons* ont produit, comme cela arrive quelquefois; en ce cas là on ne fait que les tailler un peu ainsi que, les boutures provenus des *Eperons*.

En un mot il faut comme nous venons de le dire tailler en sarmens, les boutures les plus ramassées, en quelque endroit qu'ils se trouvent, & raccourcir ou tailler en *Eperons* les autres; ayant néanmoins attention, en cas que la *Vigne* jette trop

trop de sarments, soit par la nature ou par la fertilité du fond, de la débarrasser d'une partie de son bois, n'importe que ce soit des sarments ou des *Épérons*, en retranchant quelques vieux sarments ou boutures. Au reste il ne faut jamais faire grâce mais retrancher tout net les boutures minces & maigres, puisqu'elles ne font que pousser d'autres boutures aussi maigres qu'elles, que les fruits, qui en viennent, sont toujours mauvais & petits, & qu'en fin ils ne font qu'appauvrir le *Cep*.

## §. 27.

*La Vigne*, à l'exemple d'autres arbres fruitiers, produit encore des boutures aqueuses, qui non seulement sont stériles, mais peuvent encore corrompre & rendre stérile tout le *Cep*. C'est pour-quoi il les faut retrancher le plutôt possible. Ces boutures aqueuses, ou *Sucours* comme on les appelle encore, se font connoître parce qu'elles sont plus longues & croissent mieux que les autres; elles sont encore rarement bien rondes mais ordinairement angulaires ou plates, & ont la partie inférieure plus menuë que le milieu ainsi que la partie supérieure, de plus elles poussent de petits bourgeons pointus assez separer les uns des autres.

## §. 28.

Il y a encore à observer par rapport à la *Taille d'Hiver*, qu'il faut toujours tailler les boutures fertiles au dessus d'un bouton à fruit, car la *Vigne*, de même que les autres arbres fruitiers, a ses boutons à fruit, dans lesquels se fait l'opération de la fertilité pendant la croissance des boutures, ainsi en les retranchant on ne manqueroit point de rendre l'arbre tout à fait stérile. On distingue ces boutons à fruit par ce qu'ils sont plus ronds que les boutons à feuilles, & paroissent souvent doubles avec deux pointes émoussées; tandis que les boutons à feuilles sont plus minces & plus pointus.

Il faut avoir encore soin, de ne faire la coupure ni trop au dessus ni trop près de ces boutons, l'un & l'autre étant très-nuisible aux boutures.

## §. 29.

Mais il me semble de voir bien des personnes incertaines & embarrassées, touchant la longueur du bois qu'il faut retrancher des boutures fertiles, à cause que jusques ici je n'en ai encore fait la moindre mention, & que d'ailleurs ni

les Jardiniers ni les Amateurs ne font point d'accord sur cet article ; les uns prétendent que dans notre *Climat* il n'en faut couper que très-peu, les autres soutiennent, qu'il en faut retrancher d'avantage. Voici en peu de mots ce dont il s'agit. Il est très-certain qu'une *Vigne* croît mieux & pousse des boutures plus longues que l'autre, soit que cela arrive par la nature même de la *Vigne*, soit que le fond plus ou moins fertile en soit la cause. Quelquefois les boutures d'un même *Cep* sont de différente longueur & grosceur. Comme l'expérience nous apprend, que les *Vignes*, qui ont une croissance forte, demandent plus de liberté dans leur crû, que d'autres, dont la croissance est plus modérée ; en conséquence il est nécessaire, de tailler différemment les boutures, soit de divers, soit d'un même, & de retrancher à l'un plus & à l'autre moins de boutons ; ce qui est cause, qu'on retranche quelquefois aux boutures quatre, six à dix boutons ; l'expérience nous enseigne encore, que les boutures fertiles des *Ceps*, qui ont le crû fort, ont les boutons à fruits, au dessus des-quels la taille se doit faire §. 28., plus éloignés de leur origine que d'autres, dont la croissance est plus modérée.

### §. 30.

Mais comme l'on est obligé, de ne retrancher que très-peu aux *Vignes* d'une croissance forte, il s'ensuit, qu'avec le tems elles doivent devenir trop grandes, de façon que souvent elles n'ont pas assez de place à la muraille, &c., ce qui met les Jardiniers assez souvent dans un grand embarras, parce qu'ils ignorent, comment il se doit prendre, pour y remédier. Dans un pareil cas il faut renouveler la *Vigne*, ce qui s'exécute de deux différentes manières.

1. Par l'acourcissement des branches, afin qu'elles poussent en bas de nouvelles boutures vigoureuses, mais cet acourcissement ne doit avoir lieu qu'à l'égard des vieux sarments, qui ont poussé de jeunes boutures, ou bien au dessus de quelque élévation pleine de boses, ce qui est une marque, que la *Vigne* y peut boutonner, autrement elle courroit risque d'être suffoquée par le suc trop abondant, parce que les vieilles branches de la *Vigne* ne boutonnent pas partout de l'écorce comme font celles des autres arbres.

Il faut outre cela couper entièrement & jusqu'au pied de la *Vigne* les vieilles branches les plus mauvaises & les plus inutiles. De la même manière on peut couper la *Vigne* entière jusques près de la terre & la renouveler de la même façon, comme bien des personnes le pratiquent tous les dix ou douze ans.

2. Le renouvellement de la *Vigne* peut être fait encore par le moyen de quelques vieilles branches des plus longues qu'on plie en arc & qu'on enterre ensuite des deux cotés de la *Vigne* de la manière qu'il est expliqué §. 9. de façon qu'il ne sort de terre que les boutûres, qui sont à l'extrémité des branches ; dans la suite des tems on conduit ces boutures en haut de la muraille, &c. Cette méthode est d'une grande utilité, pourvû que l'étendue du terrain permette de s'en servir ; car l'expérience démontre que ces branches enterrées produisent dans la suite les *Raisins* les plus beaux les plus grands, beaucoup meilleurs qu'au paravant & beaucoup meilleurs que ceux des vieilles branches non enterrées. La cause en est, qu'on peut considérer ces branches enterrées, qui ont jetté dans la suite des racines, comme de jeunes *Ceps*, qui selon l'opinion générale produisent toujours des *Raisins* plus grands & plus beaux qu'en produisent les vieux ; à quoi contribuë encore, que ces branches enterrées ont plus de nourriture que les autres, étant nourries non seulement par le suc des racines de la *Vigne-Mère*, mais encore par celui des siennes propres.

### §. 31.

Il y a des personnes, qui sont d'avis, parce que la *Vigne* a dans notre País la croissance plus forte que dans les País vignobles, qu'il ne faut tailler que très-peu les *Vignes* qui croissent bien, au moins qu'il n'en faut retrancher, que les bouts stériles des boutûres, ainsi que les sarments maigres, stériles & superflûs. Par ce moyen ils se flattent, que la croissance de la *Vigne* sera plus modérée, & qu'elle produira plus de *Raisins*. Mais qu'en arrive-t-il ? Des grappes très-petites, un chaos ou une confusion de branches & de boutures pour l'année suivante, confusion qui ne sçauroit manquer de causer assez d'embarras, de façon que le Jardinier le plus habile n'est en état qu'avec bien de la peine, de tailler comme il faut un pareil *Cep* & de sçavoir le remettre en ordre ; étant d'ailleurs très-décidé, que la *Vigne*, quand la *Taille d'Hiver* & principalement celle d'*Esté* a été bien exécutée, ne laissera point d'être entièrement fertile, sans qu'il soit besoin de souffrir une pareille confusion de branches ou de boutûres.

### §. 32.

Aussitôt que la *Taille* est faite, il faut attacher avec ordre les branches ainsi que les boutûres, de façon, qu'il y ait entre elles une distance égale, qu'elles ne

soient point couchées pêle-mêle ou confusément l'une sur l'autre, mais dans un bel ordre l'une près de l'autre.

### §. 33.

Ni les Jardiniers ni les Auteurs ne sont d'accord entre eux touchant le tems, auquel la *Taille d'Hiver* se doit faire (§. 25. No. 3.), quelques uns disent au *Printems*, d'autres soutiennent qu'elle doit être faite en *Automne* & en *Hiver* même. Il est décidé que la *Taille* en *Printems* ne vaut point celle, qui se fait en *Automne* ou en *Hiver*, principalement si la première n'est pas faite de bonne heure, c'est à dire dès le commencement du *Printems*, à cause que la *Vigne* perd alors trop de suc par l'écoulement, ce que les Jardiniers appellent *saigner* ou *pleurer*, tandis qu'en *Automne* ou en *Hiver* la coupure a assez de tems pour se fermer & ne saignera point au *Printems* suivant. Au reste je n'ai jamais pu trouver, que la *Taille* en *Hiver* fut préjudiciable à la *Vigne*, comme plusieurs se l'imaginent, à moins que la *Taille* ne se fit ou bien fût suivie d'une gelée subite & forte. La saison la plus favorable est l'*Automne* après la chute des feuilles, ou dès que la croissance est faite, quand même il y auroit encore des feuilles aux branches, comme il arrive souvent dans une *Arrière-Saison* douce, qu'il reste des feuilles jusqu'au mois de *Novembre*; alors la coupure a tout le tems qu'il lui faut pour se fermer avant que la gelée y puisse faire du mal. Au reste on taille les arbres en *Hiver* pendant un tems doux.

### §. 34.

En voilà assez de la *Taille d'Hiver*, passons maintenant à celle d'*Est*; où il faut principalement faire attention à l'accourcissement des bonnes boutûres, ainsi qu'à retrancher les maigres, superflus & qui croissent de côté. Le tems, que cette *Taille* doit se faire, est d'abord que la *Vigne* a fleuri, ce qui arrive quelquefois plutôt, d'autrefois plus tard, suivant que la Saison est plus ou moins favorable ou hâtive; la *Taille* se fait encore pendant tout l'*Est* successivement & à mesure que les boutûres pousent & croissent. Il y en a, qui prétendent, que la *Taille* doit être faite de meilleure heure deux ou trois semaines avant que la *Vigne* soit en fleurs, mais je ne sçaurois approuver cette méthode, ayant fait l'expérience, que cette *Taille* hâtive altère les grappes de *Raisins* & empêchent la formation du fruit, ou fait grainer les *Raisins*, principalement lorsque la saison est mauvaise.

## § 35.

La première *Taille* se fait aux boutures fertiles, après que les grapes ont fleuri, on coupe ordinairement deux ou trois boutons au dessus de la grappe la plus haute, supposé que la bouture porte plus d'une grappe; mais en ceci comme généralement à l'égard de toutes les boutures qui doivent être raccourcies il faut considérer la force de la *Vigne* ainsi que la nature de sa croissance, sçavoir si elle jette beaucoup de longues branches, comme font ordinairement les *Raisins* charnus, ou si la croissance est plus modérée comme l'est celle des *Raisins* aqueux. En conséquence il faut tailler les boutures fertiles des *Raisins* charnus à deux trois ou quatre boutons au dessus des grappes, tandis que les boutures maigres doivent être taillées immédiatement au dessus de la grappe ou tout au plus d'un bouton plus haut & même, lorsqu'une bouture foible a produit deux ou plusieurs grappes, qui sont alors ordinairement petites & ne peuvent avoir assez de nourriture on retranche la partie supérieure de bouture, pour procurer plus de nourriture à une ou deux grappes, qui restent, & pour les faire d'autant mieux réussir.

On taille pareillement alors toutes les autres longues boutures, où il faut observer les mêmes circonstances dont nous venons de parler, sçavoir qu'il faut laisser à ceux qui ont la croissance forte plus de boutons qu'à celles, qui sont plus foibles & dont le crû est plus modéré car si on raccourcissoit; trop les premières, les boutons pousseroient des boutures foibles & inutiles. Pour cette même raison, il faut différer la taille de celles qu'on juge n'avoir pas encore toute leur longueur, en conséquence il ne faut faire le raccourcissement des boutures que successivement, à mesure qu'elles croissent, tout comme il a été dit §. 34.

## § 36.

Il faut retrancher entièrement toutes les boutures maigres & minces principalement des *Ceps* foibles. Il faut encore retrancher les *Larrens*, ou les petites boutures ménues qui poussent à côté des boutons, dès qu'on s'en aperçoit, à cause qu'ils dérobent beaucoup de nourriture aux bonnes boutures, qui en maigrissent & deviennent stériles; & c'est ce qui leur a fait donner le nom de *Larrens*. Pour la même raison on doit encore couper, dès que l'on s'en aperçoit, toutes les boutures inutiles ainsi que les *herbes*; nous, qu'on donne aux grappes montées en graine, qui proviennent ou par une croissance trop forte ou par la *Taille* trop courte ou faite trop tôt; voyez §. 35. Il ne faut point épargner non plus

les boutures aqueufes, que l'on rencontre par-ci & par-là, & qu'on pourra reconnoître aux marques alléguées §. 27. mais il faut avoir attention, de ne se point tromper en prenant de bonnes boutures longues & grofles pour des boutures aqueufes ; comme cela arrive très-fouvent aux Jardiniers ignorans.

## §. 37.

En cas que la *Vigne* ait le crû fort & qu'elle pousse beaucoup de grofles boutures, il la faut débarrasser des boutures les plus foibles, principalement aux endroits où plusieurs se trouvent très-près l'une de l'autre, afin de donner plus de force, & de rendre plus fertile les autres, & pour prévenir la confusion.

## §. 38.

Il faut de plus attacher les boutures taillées en *Eté*, non seulement pour le coup d'oeil, mais, principalement pour procurer aux *Raisins* plus d'air & plus de Soleil. On attache les boutures avec des nattes de *Russie* pendant ou plutôt d'abord après la *Taille* ; pour faire cela avec plus d'ordre il faut commencer à les attacher par en-haut, parceque de cette manière on est mieux en état de placer & de ranger les boutures. Au reste il ne faut point couper d'autres feuilles que celles qu'on coupe ordinairement avec les boutures qu'on retranche ; comme bien des personnes le font par une fautive persuasion, qu'en retranchant beaucoup de feuilles on procure plus de Soleil aux *Raisins*, qui par conséquent mûrissent mieux ; mais tout au plus cela pourroit être de quelque utilité dans l'*Arrivée* saison, lorsque le Soleil perd de sa force.

## §. 39.

Pour faciliter la maturité des *Raisins*, il est nécessaire de décharger la *Vigne*, qui porte trop de fruits d'une partie de ses grapes, les plus petites s'entend, & de n'y laisser qu'autant de grapes que la *Vigne* est en état de nourrir.

Mais comme rien n'empêche plus les *Raisins* de mûrir que lorsqu'ils sont trop serrés à une même grappe, puisque le Soleil ne peut alors faire assez d'impression sur tous, il est très-nécessaire, d'éclaircir les grapes en retranchant quelques grains de *Raisins* avec des ciseaux, lorsqu'ils ont atteint la grandeur d'un pois ; ce qui fera grandir & mûrir d'avantage les autres ; si on ne le peut point faire aux grapes de toutes les *Vignes*, au moins le faut-il faire aux meilleures sortes autant qu'il est possible.



La même chose doit encore avoir lieu à l'égard des grapes, où il y a de petits grains imparfaits dé mêlés parmi les bons, ce qui arrive par le froid, par la mauvaise reïtsite des fleurs, soit enfin par la nature, de la *Vigne*, à quoi la *Perle* est beaucoup sujette; on retranche ces grains imparfaits, afin que la grappe en ait plus d'apparence.

## §. 40.

Il est encore très-utile, d'arroser les grapes de tems en tems d'eau fraîche, principalement le matin & le soir, lorsqu'il fait une grande sécheresse; ce qui rendra les *Raisins* plus parfaits & plus colorés.

## §. 41.

En voilà assez de la culture des *Vignes* dans ce País-ci; ceux qui sont curieux, de sçavoir, de quelle façon on cultive la *Vigne* dans les País vignobles, ce qui se fait de différentes manières suivant la nature du soleil & du *Climat*, n'ont qu'à parcourir les Auteurs, qui ont traité cette matière en particulier; on peut consulter entre autres LIGER *Oeconomie générale*; CHOMEL *Dictionnaire oeconomique*; LEBEAT; DE SERRES; *Le Spectacle de la NATURE par l'Abbé de PLUCHE*, &c.

## §. 42.

Je vai passer maintenant à la façon dont on hâte la maturité des *Raisins*, ce qui est une opération des plus agréables & très en usage chez nous depuis le commencement de ce *Siècle*. On hâte les *Raisins* par le moyen des *Serres*, soit en les chauffant soit autrement; en chauffant la *Serre* les fruits viennent plutôt, même on en pourra avoir de parfaitement murs au mois de *Mai* ou de *Juin*, pourvu qu'on s'y prenne bien. La *Serre à poile* la plus convenable aux *Raisins* est celle, dont j'ai fait la description dans mon premier *Tome* à l'article de l'*Art de hâter les fruits*, on y trouvera tout le plan, de cette *Serre* ainsi qu'il est inutile d'en faire ici la répétition. Dans cette *Serre* on plante la *Vigne* en pleine terre, de façon que ses racines puissent s'y étendre librement; la terre doit être préparée de la façon que nous l'avons dit §. 5. & 6.; au reste on plante la *Vigne* contre la muraille de derrière, qui est creusée & garnie de conduits pour la fumée. On commence à chauffer cette *Serre* environ vers le *Novel an*, ayant attention, d'augmenter ou de diminuer la chaleur, d'aérer, de mouiller & d'arroser suivant le tems & la Saison &c. tout comme je l'ai enseigné dans mon premier *Tome* à l'article de l'*Art de hâter les fruits*.

## §. 43.

On peut encore hâter les *Raisins* d'une autre façon; qui est, de faire entrer dans la *Serre* par un carreau de vitres une ou plusieurs sarmens d'une *Vigne* plantée en plein air. On attache ces sarmens ainsi que les boutures, qui en viennent, dans la *Serre* à des lattes, de sorte, qu'ils soient toujours éloignés des fenêtres à la distance d'un travers de mains; au reste le carreau doit être exactement bouché autour du Sarmen. Il est vrai que de cette manière les *Raisins* ne viennent pas si-tôt que de la précédente, par ce qu'on ne peut pas introduire d'asés bonne heure les Sarmens dans la *Serre* à cause de la gélée, qui arrive ordinairement au commencement de l'*Hiver*, & qui affecte la partie du sarmen qui est au dehors de la *Serre*; mais on y peut remédier en quelque façon, en envelopant de paille pendant un tems de gélée la partie du sarmen extérieure, & en couvrant de fumier la terre au dessus des racines.

## §. 44.

Un autre moyen de hâter les *Raisins* est de planter de jeunes *Vignes* robustes & fertiles dans des vases de bois dans de grands pôtis de pierre, & après qu'elles y ont été pendant un an & qu'elles y ont jetté des racines, de les transplanter dans la *Serre* en les traitant de la manière expliquée §. 42. Mais toutes les fortes n'y sont pas également bonnes; les meilleures sont celles, qui jettent de courtes branches & produisent facilement des fruits, par exemple, la *Perle*, le *Van der Laan bâtif*, & particulièrement le *Perfil*, qui produit le plus facilement de cette manière. Au reste c'est environ vers le *Novel an*, qu'on transplante ces *Vignes* dans la *Serre*.

## §. 45.

Pour ce qui regarde la methode, de hâter les *Raisins* sans le secours du feu, elle se fait au moyen des grandes fenêtres qu'on place au *Printems* devant la *Vigne*, procedant de la manière expliquée dans mon premier *Tome* à l'article de l'*Art de hâter les fruits*.

En général de quelque manière que l'on hâte les *Raisins*, il faut observer comme un article des plus essentiels, de leur donner plus ou moins d'air en ouvrant les fenêtres, lorsque le tems est doux & serain, principalement cela doit se faire vers le tems que la *Vigne* fleurit ainsi lorsque les *Raisins* commencent à mûrir;

autrement & dans le premier cas les grapes fleuriroient très-mal, produiroient peu ou point de grains, & peut-être même s'engraineroient par la trop grande chaleur de la *Serre*, augmentée considérablement par l'ardeur du Soleil. De plus si les *Raisins* lorsqu'ils commencent à mûrir, manquent d'air frais, non seulement leur peau devient épaisse & leur goût mauvais, mais les *Raisins* deviennent encore gluans & de mauvaise apparence, à l'égal d'autres fruits hâtés, parce qu'ils manquent d'une transpiration suffisante. Il est encore très-nécessaire d'émonder les jeunes grapes après la formation du fruit, lorsque les grains ont environ la grandeur d'un petit pois, en coupant avec des petits ciseaux les grains petits & imparfaits, on doit pareillement lorsque les grapes sont trop pleines, en couper quelques *Raisins*, quelques bons qu'ils soient d'ailleurs, pour éclaircir la grappe & pour rendre les *Raisins* plus libres & les plus dégagés, ce qui les fait mieux mûrir, les fait devenir plus grands & de meilleur goût, & donne aux grapes une plus belle apparence, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus. Cette méthode de hâter les *Raisins* est encore très-excellente, pour faire croître chez nous & mûrir les meilleures sortes de *Raisins*, qui sans cela ne parviennent jamais chez nous à leur maturité; à quoi principalement est bonne la *Serre*, dont nous avons parlé §. 42.

#### §. 46.

Ayant achevé ce qu'il y avoit à dire touchant la culture de la *Vigne*, telle qu'elle peut être faite dans nos Provinces, ainsi que de la manière de les hâter, il me reste de parler de l'utilité & de l'usage des *Raisins* & du *Vin*. Pour ce qui regarde les *Raisins*, c'est un fruit très-délicieux à être mangé crû, sçavoir, lorsque les *Raisins* sont d'une bonne sorte & bien mûres, car il y a une grande différence de sorte à sorte, & les *Raisins* verts sont aigres & de trop mauvais goût. Il ne faut pas toucher beaucoup les grapes en les cueillant, & encore moins les *Raisins noirs*, à cause que la plus grande partie est couverte d'une vapeur, qui leur donne une belle apparence lorsqu'ils paroissent sur la table ou au dessert. Le tems de la maturité des *Raisins* est encore très-différent, mais excepté les sortes hâtives, la plupart mûrissent au mois d'*Octobre*; leur maturité n'est pas difficile à connoître, la couleur & principalement le goût la démontrent assez. Les *Raisins*, qui sont bien mûrs, ne passent à la vérité pas pour mal sains, mais lorsqu'on en mange trop, ils causent la *Diarrhée* & la *Dysenterie*.

Si l'on a envie, de conserver longtems les *Raisins*, même jusqu'à Noël ou plus longtems, il faut cueillir les grapes pendant dans un tems sec & sé-

reins, & fermer le bout de la queue de cire fondue, ensuite on leur attache a une ficelle & on suspend les grapes au *Plus-fond* dans un endroit sec & où il ne gèle point, de façon qu'elles ne puissent s'entretoucher; il faut encore bien prendre garde, de ne point toucher les grapes de la main. Les *Raisins*, qu'il faut choisir pour cela sont les plus charnus, comme le *Franckenthal*, le *Muscadè*, le *Fronignac* ainsi que quelques autres; les *Raisins* aqueux étant sujets à pourrir plutôt. L'endroit, où on les garde ne doit être ni trop humide ni trop chaud; l'humidité cause la pourriture & la trop grande chaleur les sèche trop. On peut encore conserver longtems les *Raisins* ainsi que toutes sortes de fruits, de racines, de fleurs, &c., en les mettant dans du miel bien écumé, quisque le miel les préserve de la corruption. Mais il vaut encore mieux de les mettre dans de l'eau de vie, où l'on les peut conserver au de là d'un an & même plus longtems; tout comme le pratiquent aujourd'hui les *Confiturier* aux cours de Princes, &c. à l'égard des *Abricots* des *Pêches*, des *Prunes*, des *Raisins*, &c.

## § 47.

Pour ce qui concerne le *Vin*, qui est le jus exprimé des *Raisins* mûrs, il faut avouer, que c'est sans contredit un des plus excellens présens que DIEU ait fait aux mortels. C'est la boisson la plus exquise & la plus saine, lorsqu'on en prend modérément, le *Vin* rejouit & fortifie le coeur & l'ame selon *Salomon* ce Roi sage & *Philosophe*. Toutes les Nations des quatre Parties du monde, à l'exception de celles, qui professent la Religion *Mabometane*, en font un cas infini. Les *Païs vignobles* en fournissent à tous les *Païs*, à qui cette précieuse liqueur manque. En un mot le *Vin* est le breuvage ordinaire de toutes les personnes riches & de qualité.

Mais ce n'est pas assez, que le *Vin* soit une boisson excellente, il est encore très-souvent un des meilleurs remèdes contre plusieurs maladies & infirmités humaines, quand on l'ordonne & quand on en use à propôs; les *Apoticaire*s le font entrer dans la composition de beaucoup de leurs *Médecine*s.

La vertu & la force du *Vin* ne son pourtant pas toujours les mêmes dans tous les *Païs*; il varie suivant le *Climat*, qui le produit; & c'est ce qui fait qu'on en a tant de sortes différentes, tant rouges que blancs. Nous ne finirions jamais, si nous voulussions faire l'énumération de toutes les diverses sortes. Nous abandonons cette Science aux *Marchand* de *Vin* & à tous ceux, qui en font leur trafic & leur occupation ordinaire, nous ferons remarquer seulement en passant, que

que les Païs les plus chauds produisent aussi les *Vins* les plus forts & en même tems les plus doux. Par conséquent il n'est point surprenant que les *Vins d'Espagne* & d'*Italie* ainsi que plusieurs autres, qui croissent dans de pareils Païs chauds & quelquefois plus chauds encore soient d'une telle force & d'une telle douceur, qu'on ne les sçauroit presque point boire sans les tremper, principalement lorsqu'on en veut étancher sa soif & lorsqu'il fait fort chaud; puisque des *Vins* aussi forts, quelque salutaires qu'ils soient, quand on en prend sobrement ou comme une Médecine, aussi pernicieux sont ils, lorsqu'on en boit trop. Bien des personnes en on fait de tristes experiences, & l'usage immodéré du *Vin* a hâté la mort de plusieurs autres. Je me rapelle à cette occasion une petite histoire, dont le recit je pense ne déplaira pas, aux Lecteurs: Certain Seigneur *Allemand*, très-riche & grand amateur des voyages ainsi que d'un verre bien plein de bon *Vin*, parcourant *l'Italie* arriva à *Vicence*, où le *Vin*, qui croît aux environs de cette ville, est non seulement délicieux, mais aussi très-fort. Ce Seigneur, pour satisfaire à son inclination favorite, fit sa grande occupation d'aller visiter les principaux Cabarêts de la ville, mais comme le *Vin* n'étoit pas d'une bonté égale dans tous les Cabarêts, il fit parcourir pendant la journée à son valet tous les cabarêts, pour y goûter le *Vin*, avec ordre, d'écrire en sortant d'un cabarét, où il auroit trouvé le *Vin* bon, avec de la craye sur la porte ou sur quelque autre coin de la maison le mot *Latin*. EST, afin que le Seigneur en se promenant dans les rues pût sçavoir sur le champ, où trouver du bon *Vin*. Mais qu'en arriva-t-il? Notre Seigneur *Allemand* bût de ce bon *Vin* si copieusement & si longtems, qu'il en tomba dangereusement malade; bientôt cette maladie lui défendit pour toujours la boisson des *Vins* forts & échauffans puisqu'elle le mit au tombeau. Son Domestique fidelle très-affligé du trépàs de son Maître voulût honorer sa mémoire d'un *Epitaphe* de sa façon. En consequence il y fit graver les Vers suivant,

*Est, Est, Est,*

*Propter nimium Est*

*Domini meus mortuus est.*

Les *Vins d'Italie* sont généralement doux & échauffans, quoique ceux d'un endroit plus que ceux d'un autre; mais la plupart de ces *Vins* ont le défaut de ne se point conserver longtems, ce qui est causé qu'on n'en envoie guères fort loin. Les *Vins d'Espagne* sont pareillement doux, grassets & forts, mais il se conservent plus longtems; pour cette raison il s'en fait aussi de grands envois

pour les Païs étrangers, & on fait beaucoup de cas du Vin d'*Alicante* & du Vin de *Mallaga*.

Parmi les Vins d'*Allemagne* les meilleurs & les plus estimés sont le Vin de *Rhin* & celui de *Moselle*. Ces Vins passent pour les plus sains de tous, aussi s'en fait-il des envois extraordinaires pour les Païs étrangers; d'autant plus que ces Vins se conservent fort longtems & peuvent devenir extrêmement vieux; & les plus vieux de ces Vins en sont toujours les meilleurs. Les meilleures fortes de Vin de *Rhin* croissent aux environs de *Bacheraeb* de *Hochheim*, dans le *Rhin-gau* ainsi que dans quelques autres endroits situés sur le *Rhin*.

Le meilleur Vin de *Moselle* croît le long de long de cette rivière & ne le cède ni en faveur au Vin de *Rhin*; & toutes ces deux espèces de Vin ont le goût tant soit peu âpre, mais en même tems d'une faveur très-agréable & toute particulière à ces deux Vins.

Le Vin de *Franconie*, qui croît aux environs du *Mein*, & le Vin de *Sulzb*, qui croît sur les bords du *Neckar* son un peu moins forts & aussi moins agréables; quoique quelques montagnes aux environs de *Wurtzbourg*, de *Klingenberg*, &c., produisent des Vins d'un goût fort relevé.

Les Vins d'*Autriche*, qui croissent sur les bords *Danube* sont assez fort, mais un peu crûs & rudes.

La France produit encore d'excellens Vins; les meilleures fortes & les plus renommées sont celles, qui croissent en *Provence* & dans le *Languedoc* ensuite les Vins de *Bourgogne* & de *Champagne* très-estimés pour leur faveur. La plupart des Vins qu'on débite dans nos Provinces, soit rouges, soit blancs, nous viennent de France, principalement de *Bordeaux* où est l'*Etape* principale des Vins, puisqu'il en croît une quantité prodigieuse aux environs de cette ville, d'où l'on transporte chaque année par mer une quantité extraordinaire de Vins non seulement dans nos Provinces, mais encore à *Hambourg*, en *Suède*, en *Pommeranis*, en *Pruſſe*, &c.

Le Vin de *Bordeaux* est assez bon, mais on ne trouve que rarement dans ce Païs-ci du Vin pûr de France, à cause que nos Marchands de Vin le mêlent & l'altèrent ordinairement, tant pour leur profit pour rendre doux le Vin blanc, vû que la plupart des habitans de nos Provinces particulièrement les personnes du commun aiment beaucoup des Vins doux; car les Vins blancs de France, sçavoir ceux, qui croissent aux environs de *Bordeaux* ainsi que dans la *Gascogne*, ne sont naturellement pas fort doux, mais ont un goût âpre & tant soit peu aprochant du

du goût de *Vin de Rbin*, mais avec un âpre-goût doux. Aujourd'hui c'est le *Vin rouge* qu'on estime le plus dans ces Provinces, mais le *Beau Sexe* ainsi que les gens du commun font plus de cas du blanc. Ce *Vin rouge* doit avoir le goût agréable & tant soit peu tirant. Autre fois on faisoit beaucoup de cas d'un *Vin rouge de France* appelé *Pontac*, qui a un goût fort tirant. Depuis ce tems-là le goût a tellement changé, que le *Vin rouge* ne doit pas être aujourd'hui trop tirant mais plutôt moëlleux.

On trouve dans ces Provinces une abondance des *Vins de Rbin* & de *Moselle* ainsi que toutes sortes d'autres *Vins*, mais il n'y a guères que les personnes riches & de qualité, qui en boivent de tems en tems, non seulement parcequ'il est cher à cause des droits de péage excessifs sur le *Rbin* & d'autres frais de Transport, mais principalement parceque la plupart de personnes préfèrent le *Vin blanc doux*.

Ce seroit ici la place de parler de la Vendange telle que nous l'avons vû faire dans les *Païs vignobles*, ainsi que de la façon dont on gouverne le *Vin* après l'expression des *Raisins*. Mais comme dans nos Provinces on ne fait ni peut faire du *Vin*, je sauterai cet article, comme inutile. Ceux, qui souhaitent d'en être plus amplement instruits relativement à cette matière n'ont qu'à parcourir & à consulter les Auteurs, dont nous avons parlé §. 41; & pour ce qui regarde la manière de travailler & de conserver toutes sortes de *Vins*, nous l'abandonnons aux Marchands de *Vin*. Je toucherai seulement un mot ou deux de l'accusation qu'on fait contre le *Vin*, comme s'il causoit la *goutte*, quand on en boit journellement & beaucoup; mais cette accusation n'est nullement fondée; puisqu'on trouve beaucoup de personnes, qui ne connoissent pas la *goutte*, non obstant qu'ils ont bû du *Vin* depuis leur enfance & souvent avec excès, tandis qu'on en rencontre d'autres, qui durant toute leur vie n'ont bû que très-peu de *Vin*, souvent même point du tout & malgré cela sont tourmentés par la *goutte*; j'en ai connu moi-même beaucoup dans l'un & dans l'autre cas. Entre autres on accuse le *Vin de Rbin*, de causer la *goutte*, prétendant, qu'il a la propriété, de calciner les *articles* ou jointures des membres, principalement des mains & des pieds à tous ceux, qui en boivent trop; ce qui étoit la source de la *goutte*. Nous ne nous y arrêterons pas d'avantage, mais en abandonnerons l'examen aux Médecins; nous nous contenterons d'avouër, que nous pensons avec bien d'autres, que la *Sciastique*, la *Podagre*, enfin toutes les sortes de *goutte* tirent principalement leur origine de la constitution naturelle de l'homme ainsi que d'une mauvaise nourriture.

Enfin chaque homme, qui jouit d'une bonne santé, qui aime à boire un verre de *Vin*, & qui en a les moyens, en peut boire avec assurance, mais avec modération, en prenant du bon *vin*, s'il ne peut point avoir du meilleur, puisque le *Vin* fortifié & rejouit le cœur de l'homme, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus. Mais en voilà assez sur cette matière.

### §. 48.

On distille un *Esprit du Vin* aussi bien que des *Raisins*. Celui que l'on tire du *Vin* même est nommé *Esprit de Vin* (*Spiritus vini*) ; l'autre *Esprit* est distillé de la lie des *Raisins* après leur expression ; ce dernier est appelé en *France* *Eau de vie*, mais il est plus connu chez nous sous le nom de *Brandevin*. La plus grande partie de cette liqueur nous vient de *France*, principalement il en vient une quantité très-grande de *Bordeaux*. On en trouve très-peu, qui soit pur & véritable, mais adouci pour la plupart pour les raisons déjà alléguées §. précédent. La couleur du *Brandevin*, que l'on debite dans ce *Païs-ci*, est ordinairement jaunâtre, tandis que la couleur véritable du *Brandevin* pur & tel qu'il sort de la distillation, est toute blanche. L'usage du *Brandevin* est suffisamment connu ; c'est une liqueur qu'on boit par goût, souvent même on en boit trop. Les *Paissans* de ce *Païs-ci* surtout en sont grands amateurs ; soit en le buvant au Cabaret tout pur, soit en y mettant du sucre blanc & des *Raisins secs*, ce qui se fait le plus souvent, principalement lorsque les amans regalent leurs maitresses. Le *Brandevin* pris modérément & à propos est un excellent remède contre plusieurs maladies ou incommodités ; les *Apoticaire*s le font pareillement entrer souvent dans la composition de leurs *Médecines*, mais le plus souvent ils se servent d'*Esprit de Vin*. Au reste le *Brandevin* a encore différens emplois dans un ménage.

En brûlant la lie des *Raisins* exprimés on fait dans les *Païs* vignobles la gravelée ou la cendre de *Moscovie*, nommée en *Hollandois* *Pot-as*, & en *Latin* *Cineres clavellati*. Le *Vin* même fournit la crème de tartre très utile dans la *Médecine* ainsi qu'à plusieurs autres bons usages. Cette crème de tartre est une espèce du sel, qui se forme dans les tonneaux remplis de *Vin* & s'attache peu à peu tout autour de la douve.

### §. 49.

Le *Vin* fournit encore du bon *Vinaigre*. On fait ce *Vinaigre* dans les *Païs* vignobles des *Vins* mauvais & aigrés mais pourtant purs en aigrissant ces *Vins* encore



core d'avantage. On peut encore faire le *Vinaigre* du *Vin* gâté, mais il est de moindre force & de moindre valeur, souvent même il ne vaut rien du tout. Nous recevons pour la plupart ce *Vinaigre* avec les *Vins* de *France*. Outre son utilité dans le ménage & dans la cuisine, il s'en a pas moins dans la Médecine. Mais on ne se sert pas tant dans le ménage, où l'on employe d'avantage le *Vinaigre de Cidre*. Voyez la description du *Pommier* & du *Poirier*, parce qu'il est à meilleur marché, & , quand il est bon, ne le cède guères au *Vinaigre du Vin*.

'A l'exemple de ce qui se pratique dans les *Païs vignobles* les *Marchands de Vin* changent le *Vin* en *Vinaigre* de plusieurs manières différentes; entre autres en mettant le *Vin* dans un tonneau, où il y a eû de bon *Vinaigre de Vin*. Mais quand on veut hâter cette operation, on prend du lévain paîtri de sel & de poivre & on le jette dans le *Vin*, qui non seulement l'aigrit en très-peu de tems, mais devient encore très-fort. Voulez-vous procéder encore plus vite, prenez un morceau de tuile très-propre, faites-le rougir dans le feu, éteignez-le dans le *Vin* en reiterent trois ou quatre fois. En cas que l'on désire d'avoir un *Vinaigre* délicieux & odorant, on met des *Framboises*, des limons coupés par tranches, de l'*estragon* ainsi que quelques fruits, herbes fines & fleurs d'un goût agréable a de bonne odeur, dans une grande *Bouteille* remplie de bon *Vinaigre*, & on le fait tirer pendant quelque tems au *Soleil*; on y peut encore ajouter quelques cloûs de girofle ainsi qu'un peu de sucre blanc, ce qui lui donnera un gout aigre interrompû & très-agréable. 'A la fin on peut passer le *Vinaigre* par un linge, pour l'avoir bien clair.

Des *Raisins*, qui n'ont pas mûri ou bien n'ont pû muris que dans un *Climât* plus chaud que le nôtre, on fait par l'expression un jûs qu'on apelle *Verjus*, qu'on met aux *Sausfes* en guise de *Vinaigre*, & qui donne aux mets un gout aigre mais très-agréable. On met un peu de *Sel* dans ce jûs, afin de le pouvoir mieux conserver. Ce *Verjus* étant purifié on y mès du sucre blanc & on le fait bouillir jusqu'à qu'il devienne un *Sirop*, lequel est excellent contre la soif, d'un goût très agréable, rafraichissant, lorsqu'il fait chaud; & très-bon, quand on a la fièvre.

On peut aussi confire les *Raisins*, les verds aussi bien que les mûrs; cela se fait de la même manière qu'avec les *Cerises* ou *Griottes*, les *Epine-Vinettes* &c. Pour cet effet il faut couper les *Raisins* de la grappe, particulièrement les verds, en laissant à chacun sa petite queue. Il ne faut pas non plus les faire bouillir trop longtems ne trop forts, pour qu'ils ne crévent point. Mais cette espèce

de Confiture n'est guères ici en usage, bien qu'on le peut faire chez nous aussi bien qu'en France ailleurs.

### § 50.

C'est encore aux Raisins que nous devons deux sortes de fruits secs très-agréables, connus chez nous sous le nom de Raisins secs ou de passe & de Raisins de Corinthe. Mais toute les fruits ne sont autre chose que des Raisins séchés au four ou au Soleil; on choisit pour cela les meilleures sortes & les plus douces, quoique différentes pour la qualité & pour le goût, selon l'endroit, d'où elles viennent. On les sèche dans la France méridionale, sçavoir en Provence & en Languedoc ainsi qu'en Italie, en Espagne, en Portugal, en Afrique &c. d'où ils sont transportés jusques chez nous en grande quantité. Les principales sortes qu'on y employe sont le Raisin long ou Cibibe, le Raisin noir & le petit Raisin noir. Les premiers sont de couleur bruno-rougâtre, & les plus gras, les plus doux & les plus agréables, pour cette raison aussi les plus chers de tous, il en croît beaucoup en Italie & dans l'Afrique. Les autres, quoique bons aussi, sont pourtant de moindre goût & de moindre qualité. Les Raisins de Corinthe sont une très-petite sorte de Raisins; la plus grande partie nous en vient du Levant, c'est à dire de l'Asie par Smirne; il en croît beaucoup aux environs de Corinthe, d'où ce Raisin tire son nom, il en croît encore beaucoup dans l'Asie mineure & dans les Isles circon voisines. Les Raisins secs ainsi que les Raisins de Corinthe sont un fruit aussi si sain qu'agréable, soit qu'on les mange crus, soit qu'on les mange cuits dans les mets, où il conviennent; ils nourrissent & fortifient l'estomac, particulièrement ceux qui sont gras & doux. On les employe aussi avec utilité dans la Médecine, étant très-bons contre diverses maladies, particulièrement contre les maux de poitrine & d'estomac, contre la toux & contre la pleuresie, pour cet effet ils entrent aussi beaucoup dans la composition d'une décoction.

On peut encore préparer des meilleurs Raisins secs & doux une agréable boisson pour la soif en y ajoutant un peu de sucre.

Nous terminerons ici la description de la Vigne, de son utilité & de son employ, pour passer à la description des différentes sortes de Raisins, principalement de celles, qui peuvent parvenir à la maturité dans nos Provinces, car, à quoi serviroit-il de faire grande mention des autres, soit par ma propre expérience, soit par mes lectures de differens Auteurs, qui ont traité ces matieres, si le Lecteur ne profite point de mes Instructions, d'autant plus que mon objet principal

principal est d'écrire pour les habitans de ces Provinces. Mais avant que de procéder à la description-même, nous donnerons une Table synonyme de toutes les sortes de Raisins, comme nous en avons fait à l'égard des autres fruits, dont nous avons déjà parlé.

T A B L E S I N O N I M E  
DE LA PLÛPART DE DIFFÉRENTES  
S O R T E S D E R A I S I N S ;  
PRINCIPALEMENT DE CELLES, QUI SONT ESTIMÉES  
LE PLUS, DANS LES PROVINCES UNIES.

## A.

**A** *Fricain*, voyez Marroquin.  
*Alicante*, voyez Espagne rouge.  
*Allogo*, voyez Muscât long.  
*Avant-Raisin*, voyez Morillon hâtif.  
*Autriche*, voyez Persil.  
*Auvernat*, voyez Morillon.

## B.

*Barbaron*, voyez Marroquin.  
*Bar sur Aube*, voyez Chasfelas blanc.  
† *Bigarré*, Suisse. *Ce Raisin mûrit très-bien & est hâtif.*  
*Bourdélais*, grey blanc Bourlace.  
*Bourgignon blanc*, voyez Morillon blanc.  
*Bourgignon noir*, voyez Vin tint.  
*Bourgogne blanc*, voyez Morillon blanc.  
*Bourgogne noir*, voyez Vin tint.  
*Bourlace*, voyez Bourdelais.  
*Brique*, voyez Grec.

## C.

*Canada*, voyez Persil.  
† *Candie*, Candie hâtif. *Ce Raisin est très-hâtif.*  
*Canarie*, Madera.  
† *Catalogne*. *Ce Raisin est fort hâtif.*  
† *Chasfelas blanc*. *Bar sur Aube*. *Fendant blanc*. *Muscât blanc*. *Muscadel Royal*.  
*Chasfelas noir*. *Muscât noir*.  
† *Chasfelas rouge*. *Muscât rouge*.  
*Cibébe*, voyez Raisin sec.

*Ciondad*, voyez Persil.

*Clairet*, voyez Sauvage.

† *Corinthe blanc*, Raisin blanc sans pépins.

† *Corinthe rouge*, Raisin rouge sans pépins.

† *Corinthe violet*, Raisin violet sans pépins.

## D.

*Damas*, Raisin sec noir.

*Daupiné*, voyez Raisin sec.

*Diamant*, voyez Van der Laan hâtif.

## E.

*Elbe*. Blanc sans pépins.

*Espagne blanc*. Gros blanc d'Espagne.

*Espagne noir*. Gros noir d'Espagne. *Lesperide*. *St. Pierre*.

*Espagne rouge*. *Alicante*. Gros rouge d'Espagne.

## F.

*Fendant blanc*, voyez Chasfelas blanc.

*Fermenteau*, voyez Morillon.

*Feuilles de Persil*, voyez Persil.

*Fleurs bigarrées*, voyez Water-zoet.

† *Franckenthal*. *Franckenthal noir*.

*Franckfort*, voyez Rhin.

*Fontignac*, voyez Muscât.

## G.

*Goed-Edel*, voyez Rhin.

*Grappe noire*, voyez Morillon noir.  
*Grec*. Brique.  
*Grec aux feuilles de Persil*, voyez Persil.  
*Groy*, voyez Boudelais.

## H.

*Hambourg*, voyez Pocier.  
*Hespéride*, voyez Espagne noir.  
*Hochbohm*, voyez Rhin.

## I.

*Juillet*, voyez Morillon hâif.

## K.

*Katte pis*, voyez Muscât blanc.

## L.

† *Laan hâif*. (van der) *Diamant*. *C'est un des meilleurs. Raisins que nous ayons.*

† *Leipfic blanc*.

† *Leipfic noir*. *Ce Raisin est hâif.*

*Lisbonne*, voyez Muscât long.

*Livre*. (*Raisin de*), voyez Raisin sec.

## M.

*Madera*, voyez Canarie.

*Madeleine*, voyez Morillon.

*Maivoific*. Muscât Malvoific.

*Marroquin*. *Africain Barbaron*.

*Marzemine de Vicence*. Muscât de Vicence.

*Melier blanc*.

*Melier noir*.

*Melier verd*.

*Mennier*, voyez Morillon taconné.

*Morillon blanc*. *Auvernat blanc*. *Bourgignon blanc*. *Fermenteau blanc en Champagne*. *Servagnin blanc en Suisse*.

*Morillon gris*. *Auvernat gris*. *Fermenteau gris en Champagne*.

*Morillon noir*. *Auvernat noir à Orleans*. *Raisin d'Orleans noir*. *Pineau en Bourgogne*. *Servagnin noir en Suisse*.

*Morillon rouge*. *Auvernat rouge*. *Servagnin rouge*. *Tresseau*.

† *Morillon taconné*. *Meunier*. *Bourgignon noir*. *Fermenteau noir*.

† *Morillon hâif*. *Avaux-Raisin noir*.

*Juillet*. *St. Madeleine*. *Ce Raisin est fort hâif*.

† *Muscât blanc*. *Frontignac blanc*. *Stinkert blanc*.

† *Muscât gris*. *Frontignac gris*.

*Muscât long*. *Lisbonne*. *Portugal*. *Pourpre de Portugal*. *Musqué d'Italie*.

*Passe-Musque*. *Allogo*.

*Muscât noir*. *Frontignac noir*.

*Muscât rouge*. *Frontignac rouge*.

*Muscât d'Alexandrie blanc*. *Grand Muscât blanc*. *Muscât blanc de Jerusalem*.

*Muscât d'Alexandrie rouge*. *Grand Muscât de Jerusalem rouge*.

*Muscadets*, voyez Chasfelaa.

*Musqué d'Italie*, voyez Muscât long.

*Musqué noir*. *Ce Raisin est fort hâif*.

## N.

*Négrier*, voyez Vin tint.

*Noircau*, voyez Vin tint.

## O.

*Orleans*, voyez Morillon noir.

## P.

*Passe-Musqué*, voyez Muscât long.

*Pépins*. (*Raisin sans*), voyez Corinthe.

*Perte blanche*.

*Perte rouge*. *Ces deux sortes de Raisins mûrissent bien dans ce Pays-ci, & sont les meilleures de toutes les sortes que nous ayons.*

† *Persil*. *Autriche*. *Canada*. *Ciontad*. *C'est une excellente sorte & mûrit très-bien chez nous.*

*Pineau*, voyez Morillon noir.

*Pierre*. (*St.*), voyez Espagne noir.

*Pontac*, voyez Vin tint.

*Portugal*, voyez Muscât long.

† *Potier noir*. *Hambourg noir*.

† *Potier rouge*. *Hankourg rouge*.

*Pourpre de Portugal*, voyez Muscât long.

## Q.

*Quille de Coq*, voyez Samoiran.

## R.

*Raisin sec*: *Cibée*. *Dauphiné*. *Raisin de Livre*.

*Raisin*

*Raisin sec noir*, voyez Damas.

† Rhin. Franckfort. Hochheim. Goed-Edel. Schoon-Edel. Ritzling. Cette sorte ainsi que celle, qui suit, deviennent assez mûres.

† Rhin rouge ou brun-rougeâtre. Goed-Edel rouge. Schoon-Edel rouge. Ritzling rouge.

*Ritzling*, voyez Rhin.

Rognon de Coq.

## S.

Samoiran. Quille de Coq.

† Sauvage. Clairet.

Sauvage de Virginie.

*Schoon-Edel*, voyez Rhin.

*Seroagnin*, voyez Morillon.

*Stinkert blanc*, voyez Muscât blanc.

*Suisse*, voyez Bigarré.

## T.

*Teinturier*, voyez Vin tint.

Traminer, Traminer rouge.

*Tresseau*, voyez Morillon rouge.

## V.

Vin tint. Auvernat de teint. Bourgignon noir. Morillon noir. Négrier. Noireau. Pontac. Raisin sec noir. Teinturier.

## W.

† Water-Zoet blanc.

† Water-Zoet noir.

† Water-Zoet à feuilles bigarrées.

## DESCRIPTION

## DES

## RAISINS.

**BIGARRÉ.** *Vitis acinis variegatis*. Nobis: Ces grains sont ronds, de moyenne grandeur, & de couleur différente; il y en a une même grappe des rouges, de noirs, de blancs, & des bigarrés &c., cette diversité de couleurs donne à ces grappes une très-belle apparence; ces Raisins mûrissent bien & de bonne heure, mais pour le reste ne sont pas d'un grand prix à cause de leur peu de goût. Les feuilles sont ordinairement un peu blanches ou grisâtres.

**BOURDELAIS.** *Vitis uva per ampla, acinis ovatis*. Tournef: Inst: Cette Vigne produit de grandes & grosses grappes, les grains sont pareillement fort grands, de forme ronde tant soit peu oblongue; étant mûrs, leur couleur est verdâtre, mais elle mûrit chez nous rarement, ni même aux environs de Paris. C'est pourquoi cette Vigne ne mérite guères la culture, si non pour en faire du Verjus.

**CANARIE.** *Vitis Canariensis*, Nobis. C'est une sorte de Muscât blanc, il pro-

duit de grandes grapes, ses grains sont pareillement grands, de forme ronde, & d'un goût très-doux. Leur País natal fait comprendre facilement, qu'ils ne sçau-roient mûrir chez nous sans le secours de l'Art. C'est pourquoi je n'en dirai rien, si non, que c'est de ces Raisins qu'on fait dans l'Isle de *Madera* ce Vin blanc si délicieux qu'on appelle *Sec de Canarie*, & qui est le seul *Sec* véritable, non obstant que les *Espagnols* font pareillement un Vin très-doux & fort, qu'ils débitent pour du *Sec*; & qui est même assez savoureux, mais pas entièrement aussi doux ni aussi bon que le *Sec de Canarie*.

**CANDIE.** *Vitis Cretica*. On dit, que ces Raisins sont fort hâtifs, mais je n'en ai jamais vû de ce nom; peut-être que c'est la *Catalogne*, dont nous allons parler ci-après, à cause qu'il croît aussi des *Candies* en *Espagne*, & que l'on confond assez volontiers les noms. Cependant cela mérite encore d'être examiné de plus près.

**CATALOGNE.** *Vitis Cataloniensis præcox, acinis rotundis exrufo nigricantibus.*

**Nobis.** Cette Vigne produit des grapes assez grandes. Les grains en sont ronds & passablement grands, leur Couleur est d'un bleu obscur tirant sur le brun; leur goût est doux & tant soit peu musqué. Ces raisins sont fort hâtifs & suivent immédiatement le *Musque bleu*. Ils sont par conséquent dignes d'être cultivés.

**CHASSELAS BLANC.** *Vitis uva perampla, acinis albidis, dulcibus davioribus.*

**Tournef. Inst.** Cette Vigne produit de grandes grapes, qui ont ordinairement au haut de la queue de petites grapes de côté. Les grains en sont grands, ronds & très-ferrés à la grappe; lorsqu'ils sont mûrs, leur couleur est d'un jaunâtre pâle. Leur goût est doux & très-agréable; & ils sont craquans quand on les mange. On cultive cette sorte beaucoup aux environs de *Paris*, elle dévient encore chez nous parfaitement mûre & de très-bon goût, lorsqu'elle est plantée dans quelque bon endroit chaud, principalement dans un Automne favorable.

**CHASSELAS NOIR.** *Vitis uva perampla, Acinis dulcibus nigricantibus.* **Tournef. Inst.** Les grapes de cette Vigne sont quelquefois plus grandes que celles du *Chasselas blanc*. Les grains en sont ronds & de la grandeur de ceux du *Chasselas blanc*. Leur couleur est d'un bleu obscur tirant sur le noir; & leur goût, lorsqu'ils sont bien mûrs, d'une douceur très-agréable; mais ils sont plus tardifs que les blancs, par conséquent ne mûrissent chez nous que rarement.

**CHASSELAS ROUGE.** *Vitis uva perampła, Acinis dulcibus rabentibus.* Tournef. Inst. Les grains de cette forte sont ronds, un peu plus grands que ceux du *Chasselas blanc*, ils ne croissent pas non plus si ferrés. Leur couleur est de rouge pâle & semblable à celle des briques rouges. Leur goût est très-doux, lorsqu'ils sont bien mûrs, mais étant tardifs ils ne parviennent presque jamais chez nous à leur juste maturité, à moind que l'Art ne vienne à son secours & qu'on ne la force au moyen de la Serre.

**CORINTHE.** *Vitis Corinthiaca sive apyrena.* J. Bauh. Tournef. Inst. *Uva passa minores vel Passula Corinthiaca.* C. B. Pin. Les grains de cette forte sont petits mais d'un goût très-doux, quelques uns de ces grains n'ont qu'un seul pépin, les autres n'en ont point du tout. Les feuilles sont rondelettes épaisses, en bas de couleur blanchâtre, & moins rognées que d'autres feuilles de vigne. Il y a trois fortes de ces Raisins qui ne diffèrent presque que dans la couleur; qui est blanche, noire ou rouge. On sèche beaucoup de ces deux dernières fortes dans la Morée, d'où on les transporte partout; elles sont très-connuës chez nous sous le nom de *petits Raisins* ou de *Corinthes*, nom qu'ils empruntent de l'ancienne ville de Corinthe située dans la Presqu'île de Morée, à cause qu'il en croit beaucoup dans ses environs. Ces Raisins sont hâtifs, & mûrissent très-bien chez nous, mais leur petitesse est cause qu'on cultive très-peu cette forte dans nos Provinces.

**DAMAS.** *Vitis Damascena, uva acinis nigri cantibus.* Nobis. Cette forte ressemble beaucoup au *Raisin sec rouge*, dont nous parlerons ci-après, tant pour la forme que pour la grandeur, ainsi que pour l'épaisseur de sa chair & pour sa saveur, mais sa couleur est d'un bleu obscur. Elle croit pareillement dans le Levant, de même qu'en Espagne, en Portugal & autres Pays chauds. C'est de cette forte qu'on fait les Raisins secs longs & noirs. Au reste ces Raisins ne mûrissent chez nous que par le secours de l'Art.

**ELBE.** *Vitis Agyartes.* Camerarii. Cette forte produit de grandes grappes. Ses grains sont ronds, passablement grands & très-ferrés à la grappe; ils n'ont qu'un pépin, souvent encore point du tout. C'est pourquoi bien des personnes nomment cette forte *Raisins sans pépins*. Au reste ces Raisins ne mûrissent pas bien dans nos Provinces.

**ESPAGNE BLANC.** *Vitis Hispanica, Uva perampla, Acinis rotundis ex albidis majoribus.* Nobis. Cette Vigne produit de grandes grapes, ses grains sont pareillement grands & ronds, de couleur quand ils sont bien murs, blanche ou jaunâtre. Au reste ces Raisins sont fort charnus & d'un goût très-doux, mais ils ne mûrissent pas chez nous, à moins qu'on ne la plante dans quelque *Serre*.

**ESPAGNE NOIR.** *Vitis Hispanica, Uva perampla, Acinis rotundis nigricantibus majoribus.* Mill. Les Grapes de cette sorte sont fort grandes avec deux petites grapes à côté. Les grains sont pareillement fort grands, ronds & de couleur de bleu foncé tirant sur le noir, ils sont fort charnus, & leur jus est très-doux, d'un goût relevé & spiritueux lorsqu'ils sont bien murs. Les feuilles de cette sorte sont plus découpées que celles de la plupart des autres Raisins. Cette sorte ne mûrit pas bien chez nous à moins d'être plantée dans la *Serre*.

**ESPAGNE ROUGE.** *Vitis Hispanica, Uva perampla, acinis rotundis rubris majoribus.* Nobis. Cette sorte ressemble assez à la précédente pour la grandeur & la forme, mais sa couleur est d'un rouge foncé couvert d'une vapeur bleuë. Son jus est très-doux & agréable; mais ces Raisins ne mûrissent chez nous que dans la *Serre*.

Ces trois sortes de Raisins dont nous venons de parler, croissent beaucoup en Espagne. Des Raisins qui croissent aux environs de la ville d'*Alicante* dans le Royaume de *Valence*, & fait ce Vin doux, fort & délicieux qu'on nomme Vin d'*Alicante*, dont la couleur est d'un rouge obscur presque noir, savoir de deux dernières de ces sortes. De la *blanche* il fait encore un Vin blanc qui est fort & grasset.

**FRANCKENTHAL.** *Vitis Germanica, Uva perampla, Acinis rotundis, majoribus, ex rubro nigricantibus.* Nobis. Cette Vigne produit beaucoup de grandes grapes. Ses grains sont ronds & grands; étant bien mûrs, leur couleur est d'un bleu enfoncé tirant sur le rouge; au reste ces Raisins sont charnus & d'un goût très-agréable lorsqu'ils sont bien mûrs, ce qui arrive pourtant chez nous très-rarement, excepté dans un *Été* fort chaud & favorable. La maturité de ces Raisins est beaucoup retardée par ce que les grains sont trop serrés à la grappe, à quoi cependant on peut subvenir en coupant avec des ciseaux les grains les plus petits de la grappe; attention très-utile & nécessaire à l'égard de tous les Raisins, qui sont trop serrés à la grappe, pour se procurer du bon fruit; le grand bien, qui



qui en résulte, est causé que j'en fais ici la répétition. Au reste cette Vigne jette beaucoup de branches grosses & longues, & elle est très-fertile.

**LEIPSIC BLANC.** *Vitis Germanica præcox, acinis sublonguis subviridibus.* Nobis. Cette Vigne produit de grandes grapes oblongues, les grains sont de moyenne grandeur, de forme ronde tant soit peu oblongue, & assez dégagés à la grappe; étant mûrs leur couleur est d'un blanc verdâtre. Au reste ils sont plus charnus que les Water-Zoeten, & leur jus est passablement doux & agréable; ils sont hâtifs & viennent au même tems que la *Perle*, & par conséquent dignes d'être cultivés chez nous.

**LEIPSIC NOIR.** *Vitis Germanica præcox, acinis sublonguis nigri castibus.* Nobis. Cette sorte ne diffère en rien de la précédente excepté dans la couleur, qui est d'un bleu enfoncé.

**LAAN HÂTIF (VAN DER).** *Vitis præcox Batavica. acinis sublonguis, albidis dulcibus.* Nobis. Cette Vigne produit des grapes assez grandes; les grains sont de moyenne grandeur, de forme tant soit peu oblongue, blanchâtres de couleur & reluisans, lorsqu'ils sont bien mûrs. Le jus en est très-doux & fort agréable; & ces Raisins sont hâtifs & parviennent à leur juste maturité dans nos Provinces. Cette sorte est provenüe de pépins sêmes par *Adrien van der Laan*, Receveur du *Rhymland* dans la Province d'*Hollande*, c'est pourquoi je lui ai donné le nom Latin de *Vitis Batavica* pour les distinguer d'autres sortes de Raisins. Comme ses fleurs ne manquent jamais, ils sont très-propres à pouvoir être hâtées, beaucoup mieux que la *Perle*, dont nous allons parler ci-après.

Plusieurs Auteurs font mention d'une sorte de Raisins qu'ils appellent *Diamant*, mais il est décidé, que ce n'est point d'autre sorte qu'un *Van der Laan hâtif*, qui est devenu bien mûr & qui a pris un bon crû, à qui l'un ou l'autre amateur a donné de sa propre autorité le nom de *Diamant*, ce qui arrive assez souvent à l'égard des fruits d'arbre.

**MARSEMINE DE VICENCE.** C'est une sorte de Muscât ayant les grains de couleur d'un bleu obscur. Cette sorte croît beaucoup aux environs de *Vicence* & de *Padoue* dans l'État de *Venise*; on en fait un Vin très-doux, délicieux & fort sain, de couleur d'un rouge obscur, qui est très-estimé. Ces Raisins ne

murissent chez nous que par les secours de l'Art. Je suis d'avis, que cette sorte est la même que celle que nous appellons *Murât noir*, voyez plus bas.

**MELIER BLANC.** *Vitis acinis rotundis albo virescentibus-subdulcibus* Nobis. Les grapes de cette Vigne sont de moyenne grandeur ainsi que les grains, qui sont en même tems ronds, & fort serrés à la grappe, de couleur d'un blanc verdâtre; d'un gout passablement doux lorsqu'ils sont bien murs; ce qu'ils ne deviennent jamais chez nous, ainsi qu'ils ne méritent point la peine, que nous les cultivions.

**MELIER GRIS.** Cette sorte ne diffère en rien de la précédente, à l'exception que la couleur des grains est plus verte & en quelque façon grisâtre ou rousâtre. Les feuilles de ces deux sortes sont presque rondes, sans être beaucoup d'entellées ou découpées; & toutes ces deux sortes sont très-fertiles.

**MELIER NOIR.** Cette sorte est encore peu différente des deux précédentes, à l'exception que ces grains sont d'un bleu obscur.

**MORILLON BLANC.** *Vitis Aurelianensis vel Behnensis, acinis albis.* Nobis. Cette sorte produit de grandes grapes, les grains en sont de moyenne grandeur, de forme tant soit peu oblongue, fort serrés à la grappe; étant murs, de couleur d'un blanchâtre pale tirant sur le verd; son jus est très-savoureux & d'un goût relevé, mais leur peau est un peu épaisse. Cette sorte est fort cultivée aux environs d'Orléans & d'autres endroits de France, & on en fait un Vin très-excellent.

Plusieurs Auteurs font une distinction entre cette sorte & entre l'*Auvernat blanc*, mais suivant ce que j'en ai appris des connoisseurs expérimentés & autant que j'ai pu remarquer en examinant ces deux sortes envoyez de France en Allemagne sous ces deux dénominations, il y a très-peu de différence entre les deux sortes en question, & elle consiste tout au plus dans le plus ou moins de faveur des Raisins, dont le terrain, le *Climat*, l'exposition &c. sont l'unique cause. Au reste ces Raisins ne parviennent dans nos Provinces que rarement à leur parfaite maturité, si non dans des années extrêmement favorables, ou bien par les secours de l'Art.

**MORILLON GRIS.** *Vitis Aurelianensis acinis sub rubescentibus.* Nobis. Les grains de cette sorte sont de la même grandeur & de la même forme que ceux

de la précédente sorte, mais plus dégagés à la grappe. Leur couleur est fauve ou d'un roax grisâtre pâle. Leur goût est très-doux & agréable. Ils sont plus hâtifs que les précédens, en conséquence ils parviennent chez nous à leur maturité, lorsqu'ils ont une bonne exposition, & que l'année est favorable. Cette sorte est très-estimée dans les Provinces d'Orléans & de Champagne pour le Vin excellent qu'on en fait.

**MORILLON ROUGE.** *Vitis Aurelianensis acinis rubris.* Nobis. Cette sorte est semblable aux deux précédentes pour la grandeur & la forme des grains, mais leur couleur est rouge tirant sur le brun. Cette sorte est fort estimée dans les Provinces d'Orléans, de Champagne ainsi que dans plusieurs autres. Ce sont ces Raisins, dont on fait le Vin de Bourgogne cette boisson si salutaire & si délicieuse.

**MORILLON NOIR.** *Vitis Aurelianensis, acinis nigricantibus.* Nobis. Cette Vigne produit des grappes passablement grandes, de forme un peu oblongue. Les grains en sont presque ronds & de moyenne grandeur, leur couleur est d'un bleu obscur tirant sur le noir; leur jus est d'une belle couleur rouge, & lorsque les grains sont bien murs, d'un goût très-favoreux & agréable, mais ils ne mûrissent chez nous que dans des années très-favorable, & par un redoublement de chaleur. Le bois de cette Vigne est gros & ramassé, & ses feuilles sont un peu plus rondes que celles des *Morillons* précédens. Ces Raisins produisent un vin très-excellent, & ils sont très-estimés dans la Partie méridionale de France, pour en faire du Vin rouge.

**MORILLON TACONNÉ.** *Vitis subbiruta.* J. Bauh. Cette Vigne produit de courtes & grosses grappes. Les grains sont de la grandeur des *Morillons noirs*, c'est à dire de grandeur moyenne, serrés à la grappe, de couleur bleuë. Le jus en est fort doux & agréable, mais le Vin, qui en vient, n'est pas à beaucoup près aussi bon que celui qu'on fait des autres *Morillons*, mais la quantité qui en vient, est plus grande, à cause de la grande fertilité de cette Vigne. Ses feuilles sont d'une couleur blanche grossière, & comme si elles étoient saupoudrées de farine, principalement les jeunes; c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Raisin de Meunier*. Au reste cette Vigne est d'un temperament robuste, pouvant mieux que tout autre Raisin supporter les incommodités du Printems. Pour cette raison on

cultive cette sorte beaucoup dans les Provinces *Vignobles* de France, dont le Climat est plus froid que les autres. Dans notre País ces Raisins ne mûrissent que difficilement & très rarement.

**MORILLON HATIF.** *Vitis præcox Cœmœmella.* H. R. Par. Tournef. Inst. Les grapes de cette Vigne sont de moyenne grandeur; ses grains sont médiocrement grands, ou plutôt petits en comparaison d'autres Raisins, dégagés à la grappe; leur couleur est d'un rouge sale tirant sur le bleu. Leur goût n'est pas fort relevé, & leur peau est épaisse; de façon que cette sorte ne mériteroit guères d'être cultivée, à moins que ce ne fût par ce qu'elle est hâtive; mûrissant ordinairement en France au mois de *Juillet* & chez nous au mois d'*Août*, ainsi que c'est un Raisin des plus hâtifs.

**MUSCAT BLANC.** *Vitis acinis albis dulcissimis, Vitis Apiana.* Garidel. Les grapes de cette Vigne sont d'une grandeur passable & de forme oblongue; ayant ordinairement deux petites grapes à chaque côté de la queue. Ses grains sont passablement grands; rond & très-ferrés à la grappe; de couleur blanche tirant sur le jaune, très-agréable à la vue, souvent un peu marqueté de taches brunes. Le goût de ces Raisins ainsi que des autres *Muscats*, est quand ils sont bien mûrs, très-doux & d'une saveur musquée & très-agréable, de façon que bien des personnes l'estiment la plus délicieuse de tous les Raisins. Ils sont fort charnus & un peu durs ou craquans, lorsqu'on les mange, mais ils ne mûrissent chez nous que difficilement & presque jamais, à moins que l'année ne fût extrêmement favorable, ou qu'on y employe les secours de l'Art.

C'est de ces Raisins qu'on fait le *Muscats*, ce Vin si fameux & délicieux, à qui on donne aussi le nom de *Frontignac*, qui est une ville du Languedoc, dans les environs de la quelle on fait beaucoup de ce Vin.

**MUSCAT ROUGE.** *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis.* Garidel. Ces raisins sont assez semblables aux précédens tant pour la grandeur que pour la forme; à quelques grapes plus ferrés, à d'autres plus dégagés. Leur couleur est de rouge obscur tirant sur le bleu; ils sont encore très-charnus, & d'un goût savoureux & fort musqué. Plusieurs trouvent ces Raisins bien plus savoureux & d'un goût plus relevé que les précédens, sçavoir, lorsqu'ils sont bien mûrs, ce qui dévient chez nous encore plus difficilement que les autres.

**MUSCAT GRIS.** *Vitis acinis subrubentibus dulcissimis.* Nobis. Selon moi cette forte est la même que la précédente, la couleur en fait toute la différence; les grains de quelques grappes étant rouges, d'autres d'un rouge grisâtre ou fauve, d'autres encore d'un verdâtre pâle ou sale. Différence causée vraisemblablement par notre Climat, & de ce que les Raisins sont plus ou moins exposés au Soleil, & en reçoivent plus ou moins d'impression.

**MUSCAT NOIR.** *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis.* Mill: Dictionnaire du Jardinier. Les grains de cette forte sont un peu plus petits que ceux de la précédente; leur couleur est d'un bleu obscur tirant sur le noir; leur jus est doux, mais pas aussi agréable ni tant musqué: mais ils mûrissent plus facilement & de meilleure heure; tous les gains d'une même grappe ne mûrissent presque jamais chez nous ni parfaitement ni à la fois. C'est pourquoi ils ne méritent guères d'être cultivés à moins que ce ne soit dans une Sèrré.

On cultive beaucoup cette forte aux environs de *Vicence* & de *Paboué* dans l'Etat de *Venise*; c'est de ces Raisins que est fait ce fameux Vin rouge de couleur de sang, appelé *Marsémis de Vicence*; mais qui ne se conserve guères au de là d'un an. C'est encore de ce Vin que vient le Proverbe: *Est, Est, Est, propter nimium Est, Dominus meus mortuus est*, voyez §. 47.

**MUSCAT LONG.** *Vitis uva perambra, acinis oblongis, nigricantibus dulcissimis.* Nobis. Cette Vigne produit des grappes longues & grosses. Les grains en sont très-grands & d'une rondeur très-oblongue; leur couleur est d'un bleu obscur; au reste un peu dégagés à la grappe, charnus, un peu durs & craquans; leur jus est très-doux d'un goût agréable, fort musqué & parfumé, mais ils ne mûrissent chez nous qu'à force d'Art. On fait de ces Raisins en *Portugal* un Vin rouge très-agréable, qui n'est pas fort échauffant & est presque égal au *Marsémis de Vicence*.

**MUSCAT D'ALEXANDRIE BLANC.** *Vitis Alexandrica, uva perambra, acinis magnis oblongis, albidis, dulcissimis.* Nobis. Cette Vigne produit de grandes grappes; ses grains sont pareillement fort grands, de forme ovale, très-dégagés à la grappe; leur couleur est d'un blanc verdâtre; aux reste ils sont fort charnus, fermes & lorsqu'ils sont bien mûrs, d'un goût très-doux, agréable & un peu musqué, mais exigent beaucoup de chaleur pour mûrir; c'est pourquoi ils ne parvien-

ment jamais chez nous à leur maturité, à moins qu'on ne tâche à augmenter la chaleur par l'Art.

**MUSCAT D'ALEXANDRIE ROUGE.** *Vitis Alexandrica, Uvaperampla, acinis magnis oblongis, rubentibus, dulcissimis.* Nobis. Les grains de cette sorte sont un peu plus petits que ceux de la précédente sorte, d'ailleurs égaux en forme qualité & goût. Leur couleur est rouge tirant un peu sur le bleu. Ils mûrissent plus facilement que les blancs, mais ils ne peuvent point acquérir chez nous leur maturité qu'en augmentant la chaleur par l'Art, à moins que l'année ne soit extrêmement favorable. Au reste je suis très-disposé à croire, que ces Raisins sont de la même sorte que les *Raisins secs*, dont nous parlerons ci-après.

**MUSQUE BLEU.** *Vitis acinis minoribus, ovatis, coeruleis.* Nobis. Cette Vigne produit des grappes de moyenne grandeur. Ses grains sont ronds & en même tems un peu longs, mais il ne sont pas fort grands. Etant mûrs, leur couleur est d'un bleu sale ou tacheté. Leur goût est doux, assez agréable, ainsi qu'un peu musqué. Comme ces Raisins sont hâtifs & même des premiers murs, d'ailleurs très-fertiles, ils méritent d'être cultivés.

**PERLE BLANCHE. (LA).** *Vitis præcox acino rotundo (magnos) albido dulci.* Mill. Dictionnaire du Jardinier. Cette Vigne produit de grandes grappes; les grains sont fort grands & dégagés à la grappe; leur couleur est reluisante comme celle des Perles, dont ils empruntent le nom. Leur jus est doux & très-agréable. Ils sont fort hâtifs & très-fertiles; mais les grappes sont très-sujettes à ne point fleurir, c'est à dire, à produire beaucoup de petits Raisins imparfaits; dont la délicatesse est cause, ne pouvant pas résister au froid qu'il fait dans le tems qu'elles fleurissent, en conséquence ne formant que peu de fruit; ce qui n'en diminue pas peu le prix, étant d'ailleurs & sans la moindre contestation un des meilleurs Raisins de notre Climat, à cause de leur grande fertilité & par ce qu'ils dévient facilement & parfaitement murs. Mais on peut remédier à leurs défauts en les plantant dans un endroit chaud & couvert contre le froid & les vents, & en coupant les petits Raisins imparfaits. Cette Vigne jette des branches grosses, courtes & ramassées ainsi qu'il lui faut peu ou moins d'étendue qu'aux autres sortes; elle est encore la plus propre à être forcée ou hâtée, à cause que le redoublement de chaleur lui fait perdre moins de fleurs, qu'elle est naturellement hâtive & qu'elle produit de grandes grappes & de grands Raisins.

**PERLE BLEUE. (LA).** *Vitis præcox; acinis rotundis, nigricantibus.* Nobis. Cette forte est très-semblable à la précédente tant pour la forme, que pour la grandeur & le goût, à l'exception de la couleur, qui est d'un beau bleu enfoncé. Ses fleurs sont plus périssables encore que celle de la précédente forte; pour cette raison les grains d'une même grappe ne mûrissent pas à la fois; aussi ces Raisins sont peu estimés; au reste ils sont hâtifs & mûrissent dans un même temps avec les *Perles blanches*.

**PERSIL.** *Vitis laciniatis foliis.* Cormit. Les grappes de cette Vigne sont passablement grandes; ses grains sont de moyenne grandeur, ronds & dégagés à la grappe; leur couleur est d'un blanc verdâtre; d'un goût très-doux, agréable, mais pas fort relevé; la découpeure de leurs feuilles est fine & profonde à la façon du Persil, dont ils portent le nom. On prétend, que ces Raisins croissent dans les forêts du Canada en Amérique sans culture, & qu'ils sont venus de là en Europe. Ils sont fort propres à être forcés.

**POTIER BLEU.** *Vitis vinifera fructu coeruleo maximo.* Comm. C. Pl. H. M. conf. Cette Vigne produit de grandes grappes; ses grains sont pareillement très-grands, de forme ronde tant soit peu oblongue; leur couleur est d'un beau bleu enfoncé; leur goût assez savoureux; mais pas fort relevé, semblable à celui des *Water-zoete*. Cette Vigne cependant mérite assez d'être cultivée d'autant plus qu'elle est très-fertile & hâtive, mûrissant au commencement d'Octobre.

**POTIER ROUGE.** Cette Vigne produit de grandes grappes, ses grains sont plus grands encore que ceux du *Potier bleu*; leur forme est ronde, de couleur rouge tirant sur le bleu. Ces Raisins surpassent les précédens en faveur, ils sont fertiles, & mûrissent très-bien, quoiqu'un peu plus tard que les précédens.

**RAISIN SEC ROUGE, en Hollandois, ROODE ROZYN-DRUIF.** *Vitis Damascena.* H. R. Par. Tournef. Inst., an *Vitis Pergulana.* C. B. Pin. 298. Cette Vigne produit de très-grandes grappes; ses grains sont pareillement fort grands, de forme ronde très-oblongue, ou ovale, très-dégagés à la grappe, leur couleur est rouge tirant sur le bleu, au reste ils sont fort charnus, succulens, d'un goût très-doux & fort agréable, mais il ne mûrissent chez nous que par le secours de l'Art.

Il croît beaucoup de ces Raisins dans la *Merde*, dans la *Camde* ainsi que dans

plusieurs autres Provinces de la Grèce ; il en croît encore aux environs de Damâs, dans la Sirie, en Espagne, ainsi que dans d'autres Païs fort chauds, où l'on en fait les *longs Raisins secs*. Voyez encore le *Damâs* & le *Muscât d'Alexandrie rouge*.

On fait encore de ces Raisins un Vin très-délicieux, connu sous le nom de *Matoisfe*, nom que ce Vin emprunte de la ville de *Matoafia*, autrement dite *Napoli di Matoafia*, située dans la Presqu' Isle de *Morea*, où ce Vin se faisoit autrefois ; aujourd'hui on en fait en *Espagne* & dans quelques autres endroits encore.

**RAISIN SEC BLANC**, en *Hollandois* WITTE ROZYN-DRUIF. Cette sorte ne diffère en rien de la précédente, à l'exception de la couleur, qui est d'un blanc verdâtre. Peut-être que c'est la même sorte que le *Muscât d'Alexandrie blanc*, dont nous avons parlé ci-devant.

**RHIN. (RAISIN DU)** *Vitis Rbenensis, acinis rotundis sublateis*. Nobis. Cette Vigne produit des grappes passablement grandes mais un peu courtes. Ses grains sont ronds, médiocrement grands & fort serrés à la grappe ; étant bien mûrs, leur couleur est d'un blanc verdâtre ou un peu jaunâtre ; d'un goût savoureux très-agréable, mais ordinairement un peu âpre & aigrêt, principalement, quand ils ne sont pas bien mûrs, ce qu'ils ne deviennent pas facilement dans ce Païs-ci, si non dans années favorables. D'ailleurs cette vigne est très-fertile. C'est de ces Raisins, qu'on fait le Vin de *Rhin* & celui de *Moselle*, ces vins si fameux & si salutaires. Voyez §. 47. Il y a plus de deux cens ans, qu'un *Flammand*, nommé *Pierre Simenz*, a transporté cette sorte en *Espagne*, par ordre de l'Empereur *Charles Quint*, & l'a plantée aux environs de la ville de *Guadalquivar*, où l'on fait de ces Raisins un vin excellent & délicieux de couleur d'or, que les Espagnoles appellent *Vino Perefimenez*, c'est à dire, Vin de *Pierre Simenz*, étant encore connu chez nous sous la même dénomination. Ce Vin surpasse tous les autres Vins d'*Espagne*, parcequ'il n'est ni si fort, ni si gras&et ni non plus si fumeux que le sont ordinairement les Vins d'*Espagne*, mais qu'il a toutes les qualités du Vin de *Rhin*. Ceci nous apprend, que ce n'est pas seulement le *Climât*, mais aussi les propriétés naturelles d'une plante, qui contribuent à son plus ou moins de bonté, de même qu'à ses bonnes ou mauvaises qualités.

**RHIN ROUGE. (RAISIN DU)**. *Vitis Rbenensis, acinis rotundis rubescentibus*. Nobis. Les grappes de cette Vigne sont grandes & courtes, semblables à celles de



de la précédente forte. Les grains sont pareillement de moyenne grandeur, ronds & ferrés à la grappe; leur couleur est d'un brun rougeâtre, lorsqu'ils sont bien mûrs; ils sont aussi alors d'un goût savoureux, mais un peu verd & aigré; mais rarement parviennent-ils chez nous à leur juste maturité, à moins que l'année ne soit très-favorable & qu'il fasse très-chaud. En conséquence leur couleur est ordinairement d'un brun-rougeâtre pâle, & d'un goût âcre & mauvais. D'ailleurs cette Vigne est aussi fertile que la précédente.

SAMOIREAU. Cette forte est des plus communes, même lorsqu'elle croît en France; c'est pourquoi nous n'en dirons plus rien.

SAUVAGE. (RAISIN). *Vitis fitestris*, *Labrusca*. C. B. Piro. Tournef. Inst. Boerh. J. A. *Vitis foliis palmofo-angulatis*. Linn. H. Clift. Roj. Proev. Cette forte produit des grappes de moyenne grandeur, un peu courtes, ayant souvent une petite grappe à chaque côté de la queue. Ses grains sont pareillement de moyenne grandeur, au reste ronds & de couleur d'un bleu obscur. Leur jus est d'un rouge enfoncé, & lorsqu'ils sont bien murs, d'un goût passablement savoureux mais tant soit peu rude. Les feuilles de cette vigne sont un peu plus découpées que celle de la plupart d'autres fortes & prennent en Automne avant leur chute une couleur rouge plus enfoncée que celle de la plupart de Raisins noirs ou bleus, qui prennent ordinairement avant leur chute une couleur plus ou moins rouge.

Cette forte croît dans la Partie méridionale de la France aux environs de Montpellier dans le Languedoc, dans la Provence ainsi qu'en Italie &c. celle y croît naturellement & sans la moindre culture dans les bois & dans les broussailles, aux pieds des montagnes &c.; on mêle quelque fois ces Raisins parmi d'autres fortes dans le Presfoir; afin de rendre le Vin plus coloré, plus durable & plus cordial pour ceux, qui aiment les Vins cordiaux & un peu astringens. On prétend, que cette invention est due à un Négociant Anglois, qui l'a communiquée & recommandée aux François. C'est pourquoi on cultive aujourd'hui ces Raisins dans les Vignes de quelques unes des susdites Provinces. Il y a quelques années qu'on faisoit beaucoup de cas de ces Vins rouges astringens, connus sous le nom de Pontac, mais depuis quelque tems on les recherche moins pour de très-bonnes raisons, étant moins sains que les Vins moëlleux, sans compter la rudesse de leur goût.

**SAUVAGE 'A CINQ FEUILLES** *originario de la VIRGINIE ou du CANADA.* *Vitis quinque folia Canadensis, scandens.* Tournef. Inst. Boerh. J. A. *Vitis folens quinatis, foliolis ovatis serratis.* Linn. H. Clift. Roj. Prodr. Cette sorte a été portée chez nous de la *Virginie* ou du *Canada*, où elle croît sans culture, non pas pour ses fruits, mais pour en revêtir les *Berceaux*; les *Pavillons* ainsi que les *mûrs* &c. d'un Jardin, à quoi elle est très-propre, à cause de son beau feuillage, qu'elle croît promptement & assez haut, poussant souvent en Été des boutures longues de plus de vingt pieds, & de plus qu'elle est robuste, pouvant résister au froid le plus rude, aux vents les plus forts ainsi qu'aux autres rigueurs de la Saison, mieux qu'aucun arbre d'Europe.

Je suis extrêmement surpris, que l'on n'employe cet arbre aux choses, dont nous venons de parler, ni dans nos Provinces ni en Allemagne, d'autant plus, que sa culture est des plus faciles, puisque le Cep jette promptement & facilement des racines. Je n'en sçaurois deviner la raison, à moins que ce ne soit l'ignorance de l'emploi qu'on en peu faire, non obstant que plusieurs Auteurs en ont fait mention il y a déjà bien du tems, entre autres *Munting* dans son *Vritable employ des Plantes* ou *Ware Oeffening der Planten*. La première fois que je vis cette Vigne, fût à *Vienne* dans le superbe Jardin du feu Prince **EUGENE** de **SAVOYE**, ainsi dans d'autres Jardins, de quelques Seigneurs, où plusieurs *Berceaux* en étoient revêtus, ce qui faisoit un coup d'oeil des plus beaux.

**TRAMINER.** *Vitis, acinis rotundis, subrubrescentibus, dulcibus.* Nobis. Cette sorte est *Allemande*; on la cultive dans plusieurs Provinces vignobles de la Haute *Allemagne* à cause de sa douceur, qu'il en vient de bon Vin, qu'elle est fertile & qu'elle mûrit bien. Elle produit des grapes de moyenne grandeur; ses grains sont ronds & d'une couleur de rouge pâle comme celle des briques. Cette sorte mûrit encore dans ce *Pais-ci*, mais elle y est peu connue.

**VINT TINT.** *Vitis acinis nigricantibus, succo ruberrimo tinctorio.* Nobis. C'est une sorte de *Marilins* ou *Auvernats noirs*; elle produit des grapes passablement grandes; ses grains sont ronds, assez grands, & fermes à la grappe; leur couleur est d'un bleu très-obscur presque noir; leur jus est d'un rouge très enfoncé ou obscur, & fort colorant, c'est de cette dernière qualité que cette sorte emprunte son nom; le goût en est passablement doux, mais tant soit peu rude, ayant une substance terrestre. Cette sorte ne mûrit chez nous que très-rarement.

On cultive cette sorte en plusieurs endroits de France, non seulement pour en faire du Vin, mais principalement pour mêler ces Raisins parmi d'autres sortes, afin de donner au jûs exprimé une plus haute couleur rouge ainsi que plus de corps, ce qui rend ce Vin plus durable & de plus belle aparence.

**WATER-ZOET.** *Vitis acinis albidis, dulcibus, aquosis.* Nobis. *Vitis alba dulcis.* J. Bauh. Cette sorte produit des grapes assez grandes; ses grains sont ronds, assez grands & dégagés à la grappe; de couleur blanchâtre quand ils sont mûrs. Cette sorte est hâtive & dévient assez mûre, mais elle est aqueuse, d'un goût fade & pas fort relevé; en consequence peu digne d'être cultivée. Au reste il ne faut point confondre cette sorte avec la *Perle*.

**WATER-ZOET à feuilles bigarrées.** *Vitis acinis albidis, dulcibus, aquosis, foliis varietatis.* Cette sorte ressemble en tout à la précédente, à l'exception des feuilles, qui sont d'un jaune bigarré; aussi n'est elle cultivée des Amateur que pour la variété.

Il y a encore une autre sorte bigarrée, dont les feuilles sont blanches & comme argentées. Ces deux sortes sont plus délicates, soit dans leur croissance, soit dans leur propagation, que bien d'autres Raisins.



# DESCRIPTION DU CHATAIGNER.

## § 1.

**L**E CHATAIGNER ou MARONIER est nommé en *Latin* Castanea. En *Allemand*, Castanien-Baum. Kersten-Baum. En *Hollandois*, Kastanje-Boom. Karstanje-ou Kristanje-Boom. (ce qui est mal dit. En *Anglois*, Chesnut-Tree. En *Danois*, Castanje-Træ. En *Suédois*, Castanje-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Chataigne ou Maron. En *Latin*, Castanea. En *Allemand*, Kastanie. En *Hollandois*, Castanje, Karstanje. En *Anglois*, Ches-nut en *Danois* & en *Suédois*, Castanje.

## § 2.

Les deux fortes principales de cet arbre sont appellées des *Botanistes*.

1. LE CHATAIGNER COMMUN. *Castanea sativa*. C. B. Pin. 418. *Tournef. Inst.* 584. *Boerb. C. A.* 2. 178. *Castanea*. *Dodon. Lob. J. Baub.* 1. 121.

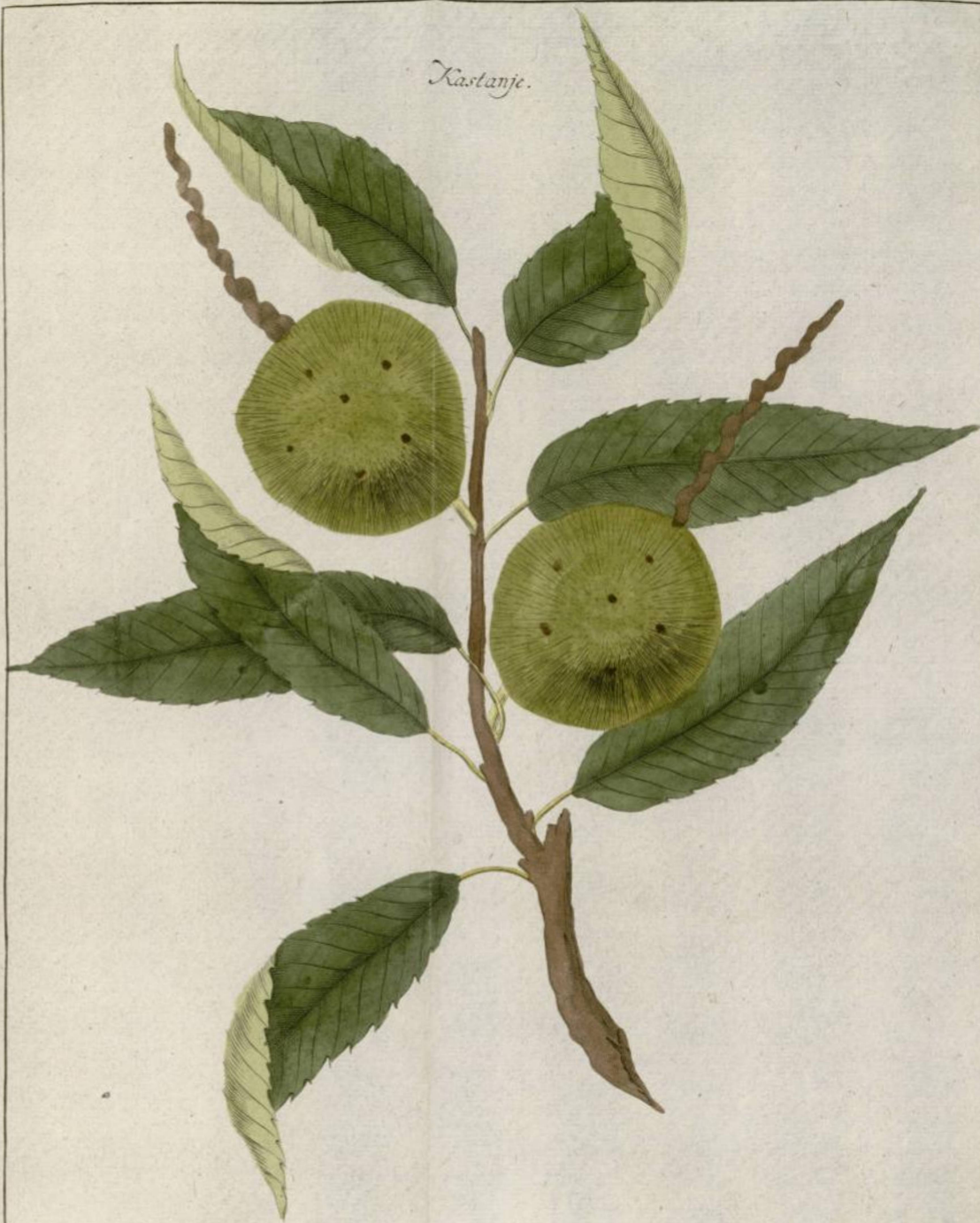
*Fagus foliis lanceolatis acutè ferratis*. *Lim. H. Cliff.* 447. *Hort. upf.* 287. *Mat. med.* 429.

2. LE BAS CHATAIGNER DE VIRGINIE. *Castanea pumila*, rasemaso fractu parvo, in singulis capsulis echinatis unico. *Barrister Virg. Catesb. H. Nat. Carol.* &c.

*Fagus foliis ovato-lanceolatis ferratis*. *Ro. Prodr.* 79.

## § 3.

Cet arbre n'est pas propre à un Païs *Septentrional* tel que le nôtre, il aime des Climâts plus chauds ; c'est pourquoi on en trouve beaucoup en *France*, en *Italie*, en *Espagne*, & dans la Partie supérieure de l'*Allemagne*, comme dans le *Palatinat*, en *Alsace* &c., non pas tant qu'il ne croît point chez nous, mais parceque son

*Kastanje.*



son fruit n'y mûrit point, ou bien reste petit & sans goût. Cet arbre aime naturellement un terrain sec, mais en même tems fertile, ainsi que les endroits montagneux & ombragés. Il résiste assez bien au froid, mais non pas contre un *Hiver* très-rude, où la gélée le fait périr ou pour le moins tomber en langueur.

#### § 4.

Il y a deux sortes de Chataigners communs, le domestique & le sauvage, dont chacun a quelques subdivisions, mais dont la différence consiste uniquement dans la grandeur & dans le goût des fruits: le chataigner domestique qui produit les plus grands fruit est appelé en *France* *Maronier* & ses fruits, des *Marons*, mais dont la grandeur ainsi que le goût dépend principalement de la bonne qualité du terroir de même que du *Climat*. On prétend, que les meilleurs *Marons* croissent aux environs de *Lyons*, en suite dans les Gouvernemens voisins de *Provence* & de *Languedoc*.

Il y a encore une sorte de *Maronier*, qui croît plus bas ou en arbrisseau. On en trouve encore une autre avec de belles feuilles bigarrées; une autre encore avec des feuilles découpées, mais que les Amateurs ne cultivent que pour la variété.

La seconde sorte principale (§ 2. No. 2.) croît naturellement dans la *Virginie*, dans la *Caroline* & dans quelques autres Provinces de l'*Amérique Septentrionale*. Ce n'est qu'un arbrisseau ne produisant que de petites Chataignes, & il n'est guères connu dans ces Provinces.

#### § 5.

Toutes ces sortes aiment naturellement un bon terroir sablonneux; sec, mais fertile, retaisissant très-mal, dans une terre grasse & compacte; elles demandent encore une exposition libre, mais en même tems-couverte contre les vents.

#### § 6.

La culture ou la propagation de cet arbre est très-aisée. Elle se fait au moyen de la graine ou bien par les *Chataignes* mêmes, qu'on enterre dans un sable humide, pour les laisser s'amolir pendant l'*Hiver* (*Tome premier* §. 434.) quelquefois même on se dispense de cette peine. Au Printems on met ces *Chataignes* dans des Rigoles, d'un quart de pied de profondeur & d'autant de largeur. Les Rigoles sont distantes l'une de l'autre de deux pieds & demi. On laisse croître les jeunes arbres, qui en proviennent, pendant deux ou trois ans, au bout des quels on les déterre, on leur racourcit la racine du coeur, & on

les plante dans la grande *Pepinière* (*Tome premier* §. 556.) ou bien dans quelque autre endroit; on les y soigne, jusqu'à ce qu'ils soient assez grands, pour les transplanter au lieu de leur destination.

La propagation des *Chataigners* à feuilles bigarrées ou à feuilles découpées se fait en plantant, & mieux encore en terrant des jeunes boutures. De la même manière on peut encore faire la propagation des autres sortes. (*Tome premier* §. 500.).

## §. 7.

En France, en Italie & dans d'autres Païs chauds, on plante des Allées de *Chataigners*, qui forment un beau coup d'oeil, on en fait encore des hayes. Mais cette pratique ne réussit guères dans ce Païs-ci, à moins que ce ne soit dans un bon terrain haut & sablonneux, pour vû d'une bonne palissade ou d'abri contre les vents froids. Il est encore moins à propôs d'en faire des hayes, puisque cela ne serviroit tout au plus que pour la variété, mais point du tout pour le coup d'oeil à cause que leurs branches sont très ouverts & dégagés & que les feuilles croissent à trop de distance les unes des autres.

## §. 8.

Pour ce qui regarde l'usage oeconomique des *Chataignes*, elles sont un bon manger, non pas tant pour le nécessaire, mais plutôt pour varier le dessert en *Hiver*. Pour cet effet on les rôtit dans les cendres chaudes, ou, ce qui est beaucoup mieux, on les fait rôtir à petit feu dans une poêle de fer, ce qui les rend plus apétissantes que lorsqu'elles sont crûës. Cette pratique étant trop connue tant en *Allemagne* que dans nos Provinces, il est assez inutile, d'en donner une plus ample explication. Il suffit de dire, qu'il s'en consume chez nous une grande quantité, & que notre commerce maritime nous en pourvoit abondamment. Bien des personnes font piler les *Chataignes* rôties, après les avoir écosés, & les mangent avec du jus de *Citron*, au quel on ajoute un peu d'eau de *Rose* ou d'eau de *Canelle* & du sucre, ce qui fait un très-bon manger. Les *Chataignes* sont encore fort bonnes à être mangées au beurre, ou lorsqu'on en farcit des *Oyes* ou de *Canards*, enfin étuvées dans des choux bleus.

Les personnes cependant, qui ont l'estomac foible, & ceux, qui sont naturellement sujets aux obstructions & aux vents, doivent s'en sevrer un peu, à cause que les *Chataignes* sont de dure digestion, & de plus obstructifs & flatueux. Elles donnent aussi des maux de tête à ceux, qui en mangent trop; mais lorsqu'on



en prend modérément & qu'on les mange au poivre & au sel ou au beurre & au sucre, elles sont moins nuisibles, alors on prétend même, qu'elles ont la vertu d'inspirer de la sensibilité à l'homme le plus froid & le plus insensible.

## § 9.

En plusieurs endroits de l'*Italie*, de la *France* & de quelques autres Païs, où il y a des bois entiers de *Chataigners*, un grand nombre de personnes se nourrissent de ce fruit dans un tems de disette ou de cherté du pain. Ils les mangent rôties, ils en font même de la farine dont ils font ensuite du pain, ou bien ils mettent de cette farine dans du lait, & en font une bouillie.

## § 10.

Pour conserver les *Chataignes* longtems fraîches, on les met dans un pot de pierre en les saupoudrant d'un peu de sel, on ferme bien le pot, soit avec une vessie de *cochon* soit autrement, pour qu'il n'y puisse point entrer d'humidité, en suite on l'enterre tourné de haut en bas à un pied ou à un demi pied de profondeur, & l'on en prend autant de fois que l'on en a besoin. On les met encore dans un endroit sec & frais, & on les y enterre dans du sable, pour qu'elles ne prennent point d'air, qui les corrompt ordinairement.

## § 11.

Dans les Païs, où les *Chataigniers* croissent en abondance & deviennent grands & gros, on en estime beaucoup le bois, qui est très-dur, & on l'emploie à la charpente & à la Menuiserie. On en fait des Poutres, des Planches, des Lattes, des Caisies, des Tonneaux, des Barils, des Cuves &c. On emploie les rameaux, pour en faire des Cerceaux & des Echalàs.

Au reste ce bois ne vaut rien pour brûler, il ne fait que craqueter & les charbons ardents volent par la chambre.



# DESCRIPTION DU NOYER.

## §. 1.

**L**E NOYER est nommé en *Latin*, *Nux juglans* vel *Regia*. En *Allemand*, *Nusz-Baum*. *Wal-Nusz-Baum*. *Welsche-Nusz-Baum*. En *Hollandois*, *Okernote-Boom*. *Walnote-Boom*. En *Anglois*, *Nut-Tree*. *Wal-nut-Tree*. En *Danois*, *Nödder-Træ*. *Wal-nödder-Træ*. En *Suëdois*, *Wal-nödder-Tree*.

## §. 2.

Les *Botanistes* en font deux sortes principales, aux quelles ils donnent les dénominations *Latines* suivantes.

1. LA NOIX COMMUNE. *Nux juglans* sive *Regia vulgaris*. C. B. *Pin.* 417. *Tournef. Inst.* 581. *Boerb. J. A.* 2. 175.

*Nux juglans*. *Dodon. Lob.*

*Inglans* foliolis ovalibus glabris subserratis, omnibus fermé sub æqualibus. *Linn. H. Cliff.* 44. *Hort. ups.* 286. *Mag. med.* 430. *Roj. Prodr.* 81.

2. LA NOIX DE VIRGINIE. *Nux juglans Virginiana nigra*. *Herm. H. L. B.* 452. tab. 453. *Catesb. H. Nat. Carol. &c.* 1. pag. 67. tab. 67.

*Juglans* foliis lanceolatis, argult ferratis (tomentosis); superioribus minoribus. *Linn. H. Cliff.* 429. *Gronov. Virg.* 189. *Roj. Prodr.* 82.

## §. 3.

La sorte de *Noix* commune, qui est assez connue & qu'on trouve en abondance dans nos Provinces & principalement dans les Païs situés plus haut que le nôtre, a pareillement ses subdivisions, qui ne diffèrent entre-elles que par le plus ou moins de grandeur, par la rondeur ou longueur, par la moëlle ou par la dûteté

dûreté du Brou , enfin par le goût plus ou moins bon. Voici les diverses sortes les plus connues.

1. La *Noix commune*, nommée pareillement *Noix de Cologne*, est de forme presque ronde & de moyenne grandeur, ayant le brou dur. C'est la sorte qu'on trouve le plus.

2. La *Noix hâtive*, qui ne diffère de la précédente qu'en ce qu'elle mûrit un mois plutôt.

3. La *Noix commune au cerneau rouge*, qui ne diffère de la précédente qu'en ce que le cerneau est couvert d'une peau plus ou moins rouge, qui est autrement blanche ou jaunâtre.

4. La *Noix commune à l'écorce mince*. Nommée encore en *Hollandois Kraey-bekjes*, qui est assez grande, de forme tant soit peu oblongue, principalement vers la pointe, où ces *Noix* n'ont quelquefois presque point d'écorce, mais seulement une pellicule mince, de façon qu'on les peut facilement caser entre les doigts, ce qui lui fait encore donner le nom de *Noix craquante*. Ces *Noix* passent pour les meilleures & pour les plus apétisantes suivant le goût de plusieurs personnes.

5. La *Noix de pierre*, nommée encore la *Noix ronde*, dont l'écorce est encore plus dur que celle de la *Noix de Cologne*, & où le cerneau est si attaché ; qu'on a de la peine à l'en détacher, c'est pourquoi cette sorte passe pour la moindre de toutes les *Noix*.

6. La *Noix en grappe*, ainsi nommée, à cause que plusieurs de ces *Noix*, quelquefois sept ou huit sont attachés ensemble comme si c'étoit une grappe, tandis qu'on ne trouve des autres, que deux, trois ou quatre, qui croissent ensemble. Au reste ces *Noix* sont ordinairement rondelettes, petites & dures d'écorce, ce qui les fait peu estimer ; autrement ce *Noyer* est très-fertile.

7. La *grande Noix double*, nommée encore *Noix de Cheval*. Ces *Noix* sont fort grandes & souvant une fois d'avantage, que la *Noix commune* No. 1., mais dures d'écorce, ayant très-peu de chair, qui est encore spongieuse & aqueuse & de peu de goût. Outre cela ce *Noyer* est le plus stérile de tous les autres, par conséquent de peu de valeur.

8. La *grande Noix Françoisse*, qui a beaucoup de rapport à la *Noix commune* No. 1., mais elle est plus grande & a le brou moins dur, ainsi que c'est une des meilleures sortes.

#### §. 4.

Outre les sortes que nous venons de nommer, on divise encore les *Noix* en

trois fortes suivant la diversité des feuilles, comme 1. La *Noix* aux feuilles découpées. 2. La *Noix* aux feuilles dentelées. 3. La *Noix* aux feuilles bigarrées. Toutes ces fortes sont provenues de la graine.

## §. 5.

Nous ignorons jusqu'ici, dans quel endroit du monde les *Noyers* viennent naturellement & sans culture. La *Noix* étrangère, dont nous avons parlé §. 2. No. 2. croît dans la *Virginie* & dans quelques Provinces voisines. Cette *Noix* est peu connue dans ce País-ci, & il n'y a que les Amateurs de plantes étrangères, qui la cultivent.

## §. 6.

Le *Noyer* demande naturellement un terrain élevé, sec & fertile, & encore mieux un fond sablonneux; il demande encore un air libre & il ne résiste guères dans un sable humide, encore moins dans une terre argileuse & Compacte. il résiste assez bien au froid de nos *Hivers* ordinaires, mais point à une gélée rude, qui le fait périr ou pour le moins tomber en langueur, principalement lorsque l'arbre est jeune; comme il en est arrivé en 1740 en plusieurs endroits de nos Provinces ainsi que de l'*Allemagne*. Le *Noyer de Virginie* est encore plus délicat.

Mais dans ces sortes de cas il n'est pas nécessaire d'abattre d'abord les arbres, il en faut seulement couper les branches mortes ou gélées, ce qui les remet souvent & les fait fleurir de nouveau, comme j'en ai fait moi-même l'expérience; mais si la gélée a fait mourir tout l'arbre, alors le meilleur expédient est de l'abattre tout à fait.

## §. 7.

La propagation de ces arbres se fait par les *Noix* mêmes à la façon des *Châtaignes*; c'est pourquoi je n'indrai autre chose, si non qu'il faut toujours choisir pour cet effet les meilleures *Noix*, les plus minces de brou, les plus grandes, ainsi que celles, qui ont le meilleur goût. Toute fois on ne sçauroit être assuré, que les arbres, qui en viennent, produiront d'aussi bons fruits qu'étoient ceux qu'on a semés, puisqu'il en provient ordinairement, tout comme il arrive aux autres arbres fruitiers, des fortes très-différentes l'une de l'autre; en cas cependant qu'on n'ait semé que de bonnes *Noix*, on pourra aussi se flatter de recueillir de bon fruits.

Au reste ces arbres n'ont besoin que de peu de culture, s'ils sont bien plan-

*Ockernoot.*





tés là, où l'on les veut faire croître. Il n'y a pareillement peu à tailler, on en retranche seulement les branches, qui pourroient causer de la confusion ou gêner la forme de la couronne; pour le reste il faut les laisser croître en toute liberté; ce qu'on doit pareillement observer à l'égard des Chataigners.

## §. 8.

Il faut bien se donner de garde, de planter beaucoup de *Noyers* dans un Jardin, moins encore de les planter trop près d'autres arbres, car, comme ils jettent de fortes & longues racines & qu'en conséquence il leur faut beaucoup de nourriture pour bien croître, & qu'ils forment de grandes couronnes, ils ôtent la force & la vigueur aux arbres voisins, les oppriment & leur nuisent considérablement. Pour ces raisons on les plante ordinairement hors de Jardin dans des *Avenues* ou dans les *Allées*, qui environnent les maisons de Campagne &c., & puisque ces arbres, étant plantés dans un bon fond, grandissent & s'étendent considérablement, il ne faut les planter plus près les uns des autres qu'à la distance de vingt-cinq ou de trente pieds.

## §. 9.

Pour ce qui est de l'usage du *Noyer*, son fruit est bon à manger, non pas tant comme une nourriture nécessaire que pour le dessert pour l'ornement de la table ainsi que pour la friandise &c. tout comme les *Chataignes*; étant de très-bon goût sur tout lorsque les *Noix* sont fraîches, qui passent encore pour une nourriture très saine, faisant de bon sang, & restaurant les forces viriles; mais lorsque les *Noix* sont sèches, elles ne sont pas si saines, causant des maux de gorge & de tête & excitant la toux; mais on peut corriger beaucoup leurs mauvaises qualités, en les faisant tremper quelque tems dans de l'eau ou dans du Vin & en ôtant ensuite la pellicule. Voici ce qu'en dit la SCHOLA SALERNITANA. *Post pisces nuces, post carnea casus adfit*; c'est à dire qu'après le poisson il faut manger des noix & après la viande du fromage. Les raisons que les Médecins en donnent, sont que le poisson étant une nourriture gluante & se corrompt facilement dans l'estomac les *Noix* corrigent ce défaut, puisqu'elles échauffent naturellement & avancent la digestion.

## §. 10.

Pour conserver les *Noix* longtems fraîches, on se sert de la méthode expliquée à l'article de *Châtaignes* §. 9. après qu'on en a ôté le brou.

## §. 11.

Le *preservatif* contre la Peste & d'autres maladies contagieuses, dont se servit le fameux Roi Mithridate, inventeur de l'Antidote ou contre poison, qui porte son nom, n'étoit autre chose, que de manger souvent de Noix avec de la Rue, des Figues & un peu de sel.

## §. 12.

On tire encore de ces Noix une huile; qu'on employe à divers usages, car dans les Pays; où les Noyers sont abondans, les communes gens ne la brûlent pas seulement dans leurs lampes, mais ils l'employent encore pour la préparation des viandes en guise de beurre, puisque cette huile est fort douce; & plus que les Noix sont fraîches, mieux que dévient l'huile soit pour la qualité, soit pour le goût. Les vieilles Noix donnent à la vérité plus d'huile, mais de moindre goût.

## §. 13.

Cette huile est encore très-estimée & beaucoup employée tant des Peintres que des Barbouilleurs, qui en font des couleurs en huile, pour peindre des Tableaux ainsi que pour peindre toutes fortes de Charpenterie ou de Menuiserie.

## §. 14.

Dans beaucoup de ménages on confit les Noix, lorsqu'elles ne sont pas encore mûrs, au sucre ou au miel. Cette sorte de Confitures est très-agréable & excellente pour fortifier le cœur & l'estomac.

Voici la manière de les confire: On prend des Noix vertes, avant que l'écorce se soit endurcie, c'est à dire environ la St. Jean; les plus grandes ou pour le moins celles qui ont une belle apparence, sont les meilleures; pour cette raison les doubles Noix y sont les plus propres; quelques uns les écosent tant soit peu, mais la plupart de personnes ne le fait point du tout; ensuite on y fait tout au tour plusieurs petits trous en les piquant d'un poinçon ou d'une longue & grosse aiguille, & on les met tout de suite dans de l'eau fraîche fort propre, afin qu'elles ne se noircissent point; on les y laisse tremper pendant cinq ou six jours en renouvelant l'eau chaque jour, pour en faire sortir l'astringence; après quoi on les fait bouillir à petit feu dans un chaudron rempli d'eau, où l'on jette un peu de salpêtre. On les laisse bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir. En suite de quoi on les ôte de l'eau, on les fait dégouter dans un tamis, & on pique alors chaque Noix de Cloûs de girofle, & si vous voulés, de l'écorce d'Orange



ou de *Citron* coupée en rognures, d'un peu de *Canelle*. Cela étant fait, il les faut mettre dans du Sirop clarifié & de moyenne épaisseur, préparé de la façon enseignée à l'article des *Poirés*. On les y fait bouillir lentement jusqu'à ce que le Sirop ait l'épaisseur convenable. Mettés ensuite les *Noix*, dans un pot de pierre vernissé ou bien dans une bouteille à confitures versés y après le Sirop, fermés bien le pot ou la bouteille, & placés les dans quelque endroit sec. Il faut avoir soin, que les *Noix* restent toujours couvertes du Sirop, puisqu'autrement elles se gâteroient. Pour cet effet on peu mettre des morceaux d'ardoise bien propres sur les *Noix*, afin qu'elles restent sous le Sirop.

Bien des personnes font piler fort fin les épicerics, comme des *Clous de Girofle*, de la *Noix de Muscade*, de la *Canelle*, & ne les mettent dans le Sirop que lorsqu'il achève de bouillir, ou bien dans le Sirop chaud, lorsqu'on le verse sur les *Noix*. Cette methode n'est pas à mépriser, puisqu'a lors la force ni l'odeur des épicerics ne s'évaporent pas tant.

Les confitures seront encore plus cordiales & auront un plus haut goût, en y mettant un peu d'*Ambre*.

#### §. 15.

Pour confire les *Noix* au *Miel*, on suit en tout la methode précédente, à l'exception qu'on employe du *Miel* au lieu de sucre, pour faire le Sirop. Ce *Miel* doit avoir été bien écumé & purifié par le bouillonnement. Cette dernière methode est moins dispendieuse que la précédente, les *Noix* n'en sont pas moins bonnes, mais pas aussi délicieuses pour les palais difficiles.

#### §. 16.

On peut encore distiller des *Noix* vertes une eau spiritueuse très-excellente ; très-salutaire en s'en servant tant exterieurement qu'interieurement ; mais comme cette préparation regarde plus la Médecine que l'Oeconomie, je la passerai ici sous silence ; peut-être que j'en traiterai une autre fois plus amplement,

#### §. 17.

Le brou des *Noix* est d'un bon usage pour les Teinturies d'étoffes de fil, de laine ou de soye, pour leur donner une couleur brune. Les *Ménuisiers* l'employent pareillement beaucoup, pour donner une belle couleur brune aux Cabinets, armoires, & autres ouvrages de *Ménuiserie* & pour leur donner la ressemblance du bois de *Noyer*.

## §. 18.

Le bois ainsi que les racines du *Noyer* sont fort recherchés de Tourneurs & de Ménuisiers ; pour en faire toutes sortes de pièces fines, comme Cabinets, Armoires, Tables, Quadres &c., ce bois étant d'ur, fort & d'une belle couleur brune.

Ce bois est encore très-propre à brûler, mais comme on en sçait faire un beaucoup meilleur usage, on ne le brûle guères dans ce Pais-ci, à moins que ce ne fût quelques branches tombées.

## §. 19.

Plusieurs Auteurs prétendent, qu'il est fort mal-sain, de demeurer longtems à l'ombre d'un *Noyer* ; c'est ce que je n'ai jamais pû trouver, ni entendu même dire, que quelqu'un l'ait expérimenté de notre âge & dans nos Provinces. Je n'ai point pû trouver non plus, que le *Noyer* & le *Chêne*, plantés trop proches l'un de l'autre s'entre nuisent, & que l'un de ces deux arbres doive absolument périr, si même ils ne périssent pas tous les deux.

## §. 20.

Il en est de même du Côte débitent fort gravement plusieurs Auteurs & Jardiniers, qui admettent tout sans le moindre examen ni recherches, que le *Noyer* ainsi que le *Châtaigner*, est infiniment plus fertile, lorsqu'on le rosse bien à coups de baton, sçavoir en Automme, pour en faire tomber les *Noix* mûres ; ce qui selon toutes les aparences a fait composer ce *Distique Latin* très-ancien.

*Nux, Afinus, Mulier simili sunt lege ligata*

*Hec tria nil fructus faciunt, si verbera cessant.*

Mais ces Coups de baton n'ont garde de rendre le *Noyer* fertile, s'il ne l'est point de sa nature, & cet arbre se plaint avec raison de ce traitement barbare, comme il est exprimé dans ces *Vers Latins*.

*Nux ego juncto viae, cum sum sine crimine vita,*

*A populo saxis pratererunte peto.*

*Nil ego peccavi ! nisi si peccare fatemur,*

*Anna culteri Poma referre suo.*



*Haselnoten.*



# DESCRIPTION DU NOISSETTIER.

## §. 1.

**L**E NOISSETTIER n'est qu'un arbrisseau, il est nommé en *Latin*, *Corylas*. En *Allemand*, Hazel-Nusz-Baum. Hazel-staude. En *Hollandois*, Hazel-Nootc-Boom. Hazelaar. Kleine Nootc-Boom. En *Anglois*, Hasle-Tree. En *Danois*, Hasle-Træ. En *Suédois*, Hazel. En *François* outre le nom de *Noissettier*, il porte encore celui d'*Avelanier* & de *Coudrier*.

Le fruit de cet arbrisseau s'appelle en *François*, *Noisette*. *Avelaine*. En *Latin*, *Nux avellana*. *Nux pontica*. *Nux prænestina* vel *Heraclestica*. En *Allemand*, Hazel-Nusz. En *Hollandois*, Hazel-noot. En *Anglois*, Hasle-nut. En *Danois*, Hæslc-Nöd. En *Suédois*, Hazel-Nöd.

Voici les noms *Latins* que les *Botanistes* donnent à cet arbrisseau.

*Corylus sylvestris*. C. B. *Pin.* 418. *Tournef. Inst.* 581. *Boerb. J. A.* 2. 176.

*Corylus Dodon.*

*Corylus sylvestris Lob.*

*Corylus stipulis ovaris obtusis Linn. H. Cliff.* 44. *Flur. Succ.* 787. *Mat. med.* 431. *Roj. Prodr.* 81.

## §. 2.

Il y a plusieurs sortes de cet arbrisseau, qu'on divise généralement en sauvages & en domestiques. De cette dernière classe sont les sortes suivantes.

1. *La Noisette Lambertine rouge*, nommée encore *Noisette à cerneau rouge*, & *Noisette bâtarde rouge*, est de moyenne grandeur, mais assez longue, toute couverte de brou, qui est fort dentelé ou barbu, d'où cette *Noisette* est encore appelée *Noisette à barbe*. Son cerneau est tout rouge endehors, l'écorce, qui

le couvre est d'un brun-roussâtre, la queue ainsi que les feuilles sont plus rudes que celles d'autres sortes.

Il y a encore une sorte semblable en tout à celle-ci, à l'exception que son cerneau est blanc & que l'écorce est un peu moins rousâtre; on l'appelle *Noisette Lambertine blanche* ou *Noisette de Zelle*.

Ces deux sortes passent pour avoir le meilleur goût, & mûrissent les premières.

2. La *Zelandoise*, ou l'*Angloise*, ou la *Double Noisette*, est fort grande, courte & rondelette. Le brou ne la couvre pas entièrement jusqu'au bout; au reste elle a l'écorce dure & épaisse, mais pleine du cerneau, qui est d'un très-bon goût. Cette sorte étant fort fertile mérite d'être cultivée.

3. La *grande Noisette d'Espagne*, de *France* ou de *Lyons*, est encore fort grande & rondelette, au reste semblable à la précédente, mais ordinairement de forme inégale ou un peu angulaire, le cerneau ne remplit pas l'écorce autant que le précédent, elle n'est pas non plus aussi fertile.

4. La *Noisette en grappe*, ainsi nommée à cause de ce que ce *Noisetier* produit des grappes de six, sept à huit *Noix*, tandis que les autres *Noisetiers* n'en produisent que de deux; trois ou quatre. Cette *Noisette* est de moyenne grandeur & de forme rondelette; le brou ne la couvre pas entièrement, comme il fait les deux sortes précédentes, elle n'est pas non plus d'un aussi bon goût.

5. La *Noisette Turque* ou de *Constantinople*. *Corylus Byzantina* Herm. H. L. B. 191. *Avellana peregrinis humilis*. C. B. Pin. 415. *Avellana Byzantina*. J. Bauh. 1. 270. *Corylus Byzantina albusima & maxima*. Boerh. J. A. 2. 176. *Corylus stipules linearibus acutis*. L. H. Cliff. 448. Roj. Prodr. 81. On ne trouve cette sorte dans ce Pais-ci que chez quelques Amateurs. Elle croît en *Turque*, & ne devient guères plus haute que de trois à six pieds; mais cette même sorte devenue ici de la graine devient plus grande, quelquefois même plus que les autres *Noisetiers*. Au reste le *Noisette Turc* produit une, deux à trois *Noisettes* dans le même brou, qui est grand; gros, & côtelé en dehors; le cerneau est doux & très-agréable, mais couvert d'une écorce très dure.

### § 3.

Les *Noisetiers sauvages*, communs ou simples croissent sans culture dans les bois & dans les broussailles tant en *France* qu'en *Allemagne* & aux *Pays-bas* &c., & en bien des endroits dans une très-grande quantité. Il y en a de différentes

sortes;

fortes; toute leur différence ne consiste cependant qu'en ce que l'une est plus ou moins longue que l'autre, dans la grandeur ou petitesse du fruit & dans le plus ou moins d'épaisseur de l'écorce. Ces *Noisettes* croissent ordinairement en grappes à l'égal des *Noisettes en grappe domestiques* §. 2. No. 4. Ce sont ces *Noisettes*, dont on débite une si grande quantité dans ce Pays-ci; dans les endroits, où il en croît beaucoup, on en fait la récolte particulière, ensuite on les vend & on en transporte par tout. Ces *Noisettiers* corrigent beaucoup leurs qualités naturelles, lorsqu' ils sont cultivées dans un Jardin.

## §. 4.

Le *Noisettier* se contente des terres les plus communes, pourvu qu'elles ne soient pas trop mauvaises; il aime cependant naturellement une terre légère & sablonneuse; c'est pourquoi on les plante quelquefois chez nous sur les bords des fossés soit des villes soit autres. Il réussit encore très-bien aux endroits, qui sont un peu ombragés, mais point sous des arbres, qui forment de trop grandes couronnes, où il périt; la preuve en est, que cet arbrisseau ne croît jamais naturellement au dessous de grands arbres dans de grands bois, mais bien dans de petits bois ou broussailles parmi d'autres arbrisseaux; & s'il arrive même, qu'il croisse quelquefois au dessous de quelque grand arbre, il restera toujours stérile. Au reste il ne craint ni le froid. Ni les autres rigueurs de l'*Hiver*, au contraire il y résiste très-bien.

## §. 5.

La propagation de cet arbrisseau se fait de deux manières différentes.

1. Et principalement en arrachant les jeunes boutures, qu'il pousse en abondance; bien entendu, que les vieilles boutures ne soient point entées; pour cet effet, dès que les boutures sont sorties, il faut les pourvoir de terre, afin qu'elles prennent racine.

2. Par le sècement des mêmes boutures ou des petites tiges provenues de la graine; cette dernière méthode fait grandir beaucoup les *Noisettes*.

Pour en faire venir de la graine, on choisit des *Noisettes* de la meilleure sorte, on les enterre pendant l'*Hiver* dans une sable humide afin de l'amollir. Au *Printems* suivant on place ces *Noisettes* dans des Rigoles creusées à la façon de celles que l'on fait pour les *Noix* & pour les *Chataignes*, mais plus proches les unes des autres, parcequ'il arrive assez ordinairement, qu'elles ne poussent pas

toutes, & quand même elles se trouveroient trop ferrées, on n'a qu'à en arracher celles, qui y font de trop.

## §. 6.

Il y a peu à tailler à ces arbrisseaux, excepté par-ci & par-là quelques grandes branches, lorsque nous croyons que son crû est trop sauvage. On en peut encore retrancher les *fueteurs* ainsi que les rejets superflus. La nature du Noisetier est telle, qu'il est beaucoup plus fertile & qu'il croît infiniment mieux en arbrisseau selon les loix de la nature, que lorsqu'il est taillé ou façonné proprement.

En cas que l'arbrisseau soit trop âgé & devenu par conséquent moins fertile ou peut-être même tout à fait stérile, il le faut couper jusqu'à la racine: sçavoir s'il n'a point été enté, en ce cas là il le faut couper immédiatement au dessus de l'ente ou du *fuement*; ce qui lui fera pousser de nouvelles & bonnes branches & le rendra fertile.

## §. 7.

Pour ce qui regarde l'usage des *Noisettes*, il est le même que celui des *Chataignes*, des *Noix* &c. ; c'est à dire pour orner la table & pour être mangées au dessert. Les personnes de qualité les préfèrent, lorsqu'étant mûres on les sert sur la table dans leur brou; ce qui procure encore un amusement aux Convies, de sçavoir de tirer les *Noisettes* de leur brou & de les caser en suite. Les *Noisettes* fraîches sont plus saines que les séchées; elles nourrissent bien & engraisent, mais elles exigent un bon estomac, étant de dure digestion, principalement les vieilles *Noisettes* séchées; & quand on en mange trop elles causent souvent des maux de tête & de gorge.

## §. 8.

On peut encore faire un lait des *Noisettes* fraîches & pas trop vieilles, soit avec de l'eau, soit avec du lait ce qui est encore mieux; on prépare ce lait de la même façon qu'il est dit en pareil cas à l'article des *Amandes*. Ce lait de *Noisettes* est très-sain & nourrissant, mais son goût n'est pas si agréable que celui du lait d'*Amandes*; mais on le recommande beaucoup aux personnes affligées de la gravelle ainsi qu'à ceux, qui ont la Diarrhée.



## §. 9.

Pour conserver les *Noisettes* longtems fraiches, il faut suivre la méthode que nous avons enseignée à l'Article des *Chataignes*.

## §. 10.

La raclure mince de ce bois passé pour très-bonne à clarifier des Vins ou des Moûts troubles & épais; on prétend qu'il suffit de jeter de cette raclure dans le Vin pour le rendre clair en moins de vingt quatre heures.



# DESCRIPTION DU NEFLIER.

## § 1.

**L**E NEFLIER est nommé en *Latin*, Mespilus. En *Allemand*, Mispel-Baum. Mespel-Baum. En *Hollandois*, Mispel-Boom. Mispel-Boom. Nestel-Boom. En *Anglois*, Metlaar-Tree. En *Danois*, Mespel-Træ. Abe-röf. En *Suédois*, Mespel-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Néfle. En *Latin*, Mespilus. En *Allemand*, Mispel. Mespel. En *Hollandois*, Mispel. Mespel. En *Anglois*, Metlaar. En *Danois* & en *Suédois*, Mespel.

Voici les noms que les *Botanistes* lui donnent.

Mespilus Germanica-folio laurino sive Mespilus sylvestris. C. B. Pin. 435.

*Tournef. Inst.* 641. *Boerb. Z. A.* 2. 256.

Mespilus vulgaris. J. Baub. 1. 69.

Mespilus. *Dodon. Lob.*

Mespilus folus lanceolatis integerrimis subtus tomentosis, calicibus acuminatis. H. Cliff. 189. *Hort. Upf.* 129. *Mat. med.* 236. *Roj. Prodr.* 270.

## § 2.

Il y a deux fortes principales de *Néfles*, sçavoir la *sauvage* & la *domestique*, cette dernière a plusieurs subdivisions, différentes en forme & en grandeur, dont on cultive dans ce *Pais-ci* principalement trois fortes, comme 1. la *douce*. 2. l'*aigre* ou l'*âpre*. 3. la *Néfle de Miroir*. Le goût de la seconde de ces fortes est aigrêt, celui de la première est plus doux, & la troisième forte ne diffère en rien de la première, à l'exception que sa peau est plus unie & reluisante, sur tout lorsqu'elle a reposé pendant quelque tems après avoir été cueilli. Les *Néfles*

*Mispel.*





les domestiques sont plus grandes & d'une forme plus unie, elles ont encore l'oeil plus large que les sauvages, qui sont petites, plus rondes ou oblongues & d'un goût plus aigre, & l'arbre en est garni d'épines. Ils croissent sans culture dans les bois & dans les broussailles & en plusieurs endroits de France, d'Allemagne & de Brabant.

## § 3.

Le Néflier réussit très bien dans toutes sortes de bonnes terres, aimant l'humidité on le peut fort bien planter dans nos Provinces sur les bords de l'eau, mais il ne croît pas moins dans d'autres endroits. Il ne craint ni la gelée ni les rigueurs de l'Hiver, & produit ordinairement chaque année beaucoup de fruits.

On en plante quelquefois des Hayes tonduës ou rasées au ciseau, mais outre que les arbres ne portent alors que peu ou point de fruits, ces Hayes ne font pas de grande aparence.

## § 4.

La propagation des Néfliers par le moyen du *sucement* ou de la *Grêfe* sur le *Goignasfier*, sur l'*Aubepine* ou bien sur de petites tiges de Néflier venues de la graine, qui y sont les plus propres, puisque les fruits, qui y viennent, grandissent mieux & ont meilleur goût, les Néflier venus de la graine, qui ne sont point greffés produisent de petits & mauvais fruits & sont longtems avant que de porter des fruits.

La propagation se peut faire encore au moyen des boutûres, qui produisent de très-bons fruits, sçavoir quand leur tige originaire est d'une bonne sorte & qu'elle n'a point été *entée*. Autrement on fait *sucer* ou bien on *ente* sur ces boutûres, qu'on peut avoir en abondance encoupant un vieux arbre jusqu'au pied.

Pour faire venir de jeunes Néfliers de la grains, qui n'est autre chose, que les noyaux que l'on trouve dans ce fruit, on met ces noyaux, après qu'ils se sont amollis pendant l'Hiver dans du sable humide, dans de petites rigôles, ou on les sème sur des couches qu'on herse bien, afin que les noyaux entrent plus profondement en terre. Quand les jeunes arbres, qui en proviennent, ont l'âge de deux à trois ans on les plante dans la Pépinière à un ou deux pieds de distance, en suite on leur coupe la racine du coeur, & après un an ou deux on peut les greffer. En cas qu'on veuille faire *sucer* ces jeunes arbres, on les plante auprès des vieux, dès qu'ils ont une grosseur convenable.

## § 5.

Personne n'ignore, je crois, qu'on ne sçait manger les Néfles, qu'après qu'elles ont reposé pendant quelque tems & qu'elles se sont amolies, après quoi

les *Néfles* passent suivant le goût de bien des personnes pour un fruit délicieux & elles entrent alors ordinairement dans la composition d'un bon Desfert ; il y a d'autres personnes, qui n'aiment pas leur goût & qui généralement en font peu de cas, d'autant moins que ce fruit, dès qu'il est assez mûr, a l'apparence d'être pourri. En un mot c'est une affaire de goût que personne n'ose décider.

Pour conserver les *Néfles* ; on les met, dès qu'elles ont été cueillies, dans de la paille, qui doit toujours être très-fraîche, puisque la paille pourrie communique la son goût moisi aux *Néfles*. Il ne les faut point cueillir trop-tôt en Automne & laisser plutôt passer les premiers fruits afin que le reste en acquière un meilleur goût.

## §. 6.

Le bois de cet arbre est très-dûr & souple, on les recherche beaucoup, pour servir à la construction de moulins & autres ouvrages, qui exigent du bois d'ur. Ce bois est encore très-bon à brûler.

## §. 7.

Il y a encore d'autres fortes de cet arbre, qu'on cultive quelquefois dans les Jardins, comme

## 1. LE NEFLIER BAS ou LE NEFLIER-NAIN à fruits rouges.

*Chama-Mespilus Cordi & Cotoneaster folio rotundo non serrato.* C. B.

*Pin.* 452.

*Cotoneaster.* J. *Baub.* 1. 73.

*Chama-Mespilus.* *Lob.*

*Mespilus folio subrotundo, fructu rubro.* *Tournef. Inst.* 642. *Boerb. J. A.*

2. 257.

*Mespilus humilis folio mali cydoniæ rotundo non serrato* *Herman. H. L.*

B. 424.

*Mespilus foliis ovatis integerrimis.* *Lin. H. Cliff.* 189. *Flor. succ.* 403.

*Roj. Prodr.* 271. *Hall. Herb.* 352.

## 2. LE NEFLIER BAS à fruits rouges &amp; à feuilles en soie.

*Cotoneaster folio ou oblongo dentelées serrato.* C. B. *Pin.* 452.

*Cotoneaster forté Gesneri.* *Chuf. H. & Pann.*

*Mespilus humilis folio malo cydoniæ oblongo, serrato* *Herm. H. L. B.* 424.

## 3. LE NEFLIER BAS ou LE NEFLIER-NAIN à fruits noirs.

*Alni effigie lanato folio minor.* C. B. *Pin.* 452.

*Dyopfyrus*. J. *Bomb.* 1. 75.

*Mespilus folio rotundiore, fructu nigro subdulci*. *Tournef. Inst.* 642.

*Amelanchier Gallorum*. *Lob.*

*Vitis Idæa*. 3 *Clus. H. & Pann.*

*Mespilus inermis, foliis ovatis ferratis acutis*. *Linm. H. Cliff.* 189. *Roj. Prodr.* 271.

4. LE NEFLIER DE NAPLES qu'on nomme aussi *Azerole*.

*Mespilus Apii folio laciniato*. *C. B. Pin.* 453.

*Cratægus Apii folio laciniato*. *Tournef. Inst.* 633. *Boerb. J. A.* 2. 248.

*Mespilus Aronia veterum*. J. *Bomb.* 1. 67.

*Mespilus Aronia*. *Dodon. Lob.*

*Cratægus foliis cordatis acutis, lacinis acutis ferratis*. *Linm. H. Cliff.* 187. *Roj. Prodr.* 271.

§ 8.

La première de ces sortes, qui produit des fruits rouges ressemblant à ceux de l'*Aubepine*, mais étant un peu plus grande, croît dans la *Haute Allemagne*, en *Hongrie*, en *Autriche*, en *Suisse*, en *France*, en *Suède* &c.

La seconde ne paroît être qu'une variation de la première, elle a des feuilles dentelées ou en scie; elle croît dans les mêmes pays que la précédente, mais elle est plus rare.

La troisième qui produit des fruits noirs & doux, croît pareillement sur les montagnes des pays susdits, mais d'avantage dans des Pays plus chauds, comme l'*Hongrie*, l'*Italie*, le *Languedoc*, la *Provence*.

La quatrième croît de même dans les pays chauds, comme la *France* & l'*Italie*, & principalement au *Royaume de Naples*, en *Sicile* &c.

Ce Néflier ressemble beaucoup à l'*Aubepine* tant pour les feuilles que pour les fruits, mais qui sont en tout plus grandes.

Les fruits croissent par grappes & quand ils sont mûrs, ils sont d'une belle couleur rouge, & d'un goût agréable, doux & tant soit peu âcre; on trouve plusieurs sortes de ces Néfliers dans les pays mentionnés, dont le fruit fait toute la différence.

§ 9.

Pour ce qui regarde la culture de ces arbres, qui sont très-peu connus chez nous, elle se peut faire naturellement dans ce Pays-ci par les rejettons, ou

bien en enterrant de ces rejettons ou boutures (§. 500.). Les trois premières de ces sortes (§. 7. No. 1, 2, 3.) supportent assez bien la rigueur de trième sçavoir l'*Azerole* est plus délicate, le moindre froid les faisant périr, nos hivers, lorsqu'ils sont plantés dans une bonne exposition, mais la quac'est pourquoi les Amateurs de plantes étrangères plantent cette dernière sorte dans des pots ou vases de bois, qu'ils placent pendant l'hiver dans l'Orangerie & pendant l'Été dans la Serre, afin d'en avoir des fruits; j'en ai vû autrefois en Allemagne, qui avoient été cultivés de cette façon-là, j'en ai goûté le fruit, qui étoit fort délicieux & d'une agréable apparence. Il y a encore une autre sorte d'*Azerole* à fleurs doubles. Mais en voila assez de ces fruits étrangers, notre but étant de parler d'arbres & de plantes, qui croissent dans nos Climats en plein air, & qui sont de quelque utilité dans les jardins & dans les ménages.





*Moerbasien.*





# DESCRIPTION DU MURIER.

## §. 1.

**L**E MURIER est nommé en *Latin*, *Morus*. En *Allemand*, Maal-Beer-Baum. En *Hollandois*, Moer-besic-boom. En *Anglois*, Mulberry-Tree. En *Danois*, Morbör-Træ. En *Suédois*, Mulbör-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Mûre. En *Latin*, *Morus*. En *Allemand*, Maulbeer. En *Hollandois*, Moer-besic. En *Anglois*, Mulberry. En *Danois*, Morbör. En *Suédois*, Mulbär

## §. 2.

Il y a quatre sortes de *Mûres*, comme

## 1. LA MURE NOIRE.

*Morus fructu nigro*. C. B. *Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 589. *Boerb. J. A.*

2. 209.

*Morus nigra*. J. *Baub.* 1. 118.

*Morus*. *Dodon.*

*Morus celsa officinis*. *Leb.*

*Morus foliis cordatis hispidis*. *Linna. H. Cliff.* 441. *Hort. Ups.* 283. *Mat.*

*Med.* 422. *Roj. Prodr.* 211.

## 2. LA PETITE MURE NOIRE à feuilles joliment découpées.

*Morus fructu nigro minori, folio eleganter laciniato*. *Tournef. Inst.* 589.

## 3. LA MURE BLANCHE.

*Morus fructu albo*. C. B. *Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 589. *Boerb. J. A.*

2. 209.

*Morus alba*. J. *Baub.* 1. 128. *Leb.*

*Morus candida*. *Dodon.*

*Morus foliis obliquè cordatis*. *Linna. H. Cliff.* 441. *Hort. Ups.* 283. *Roj.*

*Prodr.* 211.

## 4. LA PETITE MURE BLANCHE ou LA MURE POURPREE.

Morus fructu albo minori, vei ex albo purpurascens. *Tournef. Inst.* 589.

La première de ces sortes a deux subdivisions, une dont le fruit est de forme ronde & l'autre de forme oblongue; cette dernière est la plus connue chez nous. Il y en a encore une autre sorte, dont le fruit est de couleur rouge.

Les feuilles de la deuxième de ces sortes sont plus petites & joliment découpées; les fruits ne sont pas non plus aussi grands que ceux de la première sorte, & non plus aussi savoureux; cette sorte est très-rare chez nous.

La troisième sorte ou la Mûre blanche a les feuilles pareillement un peu découpées, lorsque l'arbre est encore jeune & petit, mais lorsqu'il avance en âge, ses feuilles ont la forme d'un coeur un peu tortuë, & sont un peu entaillées.

Les fruits de la quatrième sorte, qui est peu ou point connue dans ce pays-ci, sont petits & de couleur blanche ou bien d'un blanc tirant sur le pourpre.

Il y a encore une Mûre de Virginie, dont les fruits sont longs, minces & de couleur rouge; mais on ne trouve guères cette sorte dans ces Provinces que chez quelques Amateurs de plantes étrangères.

## §. 3.

Le *Murier* est originaire de la Chine, où il croît naturellement, mais on prétend, qu'on le trouve aujourd'hui pareillement en Italie dans des terres sablonneuses sur les côtes de la Mer, où il croît sans culture.

## §. 4.

Cet arbre demande une bonne terre grasse, légère & mieux encore sablonneuse; il demande encore une exposition chaude; il ne réussit pas trop bien dans des terres argileuses, humides & compactes. L'expérience nous enseigne encore, que cet arbre croît principalement bien & qu'il produit beaucoup & de bons fruits, lorsqu'il est planté dans une terre remplie de décombres & entremêlée de la chaux de vieilles murailles. L'expérience prouve encore, qu'il réussit très-bien étant planté dans les villes derrière les maisons, où la terre est ordinairement remplie de pierres.

Il jette de grandes racines, qui s'étendent beaucoup & entrent profondément en terre, sans avoir beaucoup de *filamens*. Il résiste assez bien aux rigueurs de l'hiver, mais il ne sauroit supporter un froid excessif & de longue durée, principalement lorsque les arbres sont jeunes, ce qui le fait périr assez souvent ou le rend languissant pendant plusieurs années, tout comme il est arrivé en 1740. La *Mû-*

*se blanche* cependant est plus robuste que la *noire*, par conséquent supporte mieux le froid.

C'est pourquoi il est nécessaire, de ne le planter que dans une bonne exposition, médiocrement chaude & à l'abri des vents, dans un fond tel que je viens de le dire. En cas que le fond n'ait pas toutes les qualités requises, on le peut corriger en préparant de la façon expliquée à l'article des *Raisins*. Quand cet arbre réussit & qu'il ne souffre rien de la gélée, il peut devenir gros, grand & vieux avec une belle couronne.

On plante aussi quelquefois ces arbres contre les murailles des maisons, où il réussit très-bien, & produit de grands & beaux fruits & plus parfaitement mûrs; d'ailleurs il y court moins de risque par rapport à la gélée; mais comme sa croissance est très forte & que l'arbre s'étend considérablement, il ne lui faut jamais donner moins de distance que de vingt cinq à trente pas. Il faut observer à peu près la même chose à l'égard de ceux qu'on cultive sur la tige, qui ne doivent pas être non plus placés trop près les uns des autres.

#### § 5.

La propagation de cet arbre se fait par les rejets, ou bien en enterrant des boutures; pour cet effet les Jardiniers se servent du moyen expliqué dans le *Tome I.* §. 500., sçavoir encoupant un arbre d'un moyen âge, dont la racine pousse en suite beaucoup de boutures, parmi les quelles plusieurs prennent racine d'elles-mêmes, pour les autres on les enterre l'année suivante. La propagation se peut encore faire en plantant les boutures, qui n'ont point pris racine, on choisit pour cet effet les plus belles & les plus droites de la longueur d'un pied ou bien d'un pied & demi, que l'on plante au *Printems* dans un bon fond & dans un endroit un peu ombragé. Mais cette dernière méthode n'est pas toujours sûre, puisque souvent il n'y a que peu qui prennent racine.

#### § 6.

La propagation se peut encore faire au moyen de la graine, mais comme cette méthode est fort lente & que d'ailleurs les arbres provenus de la graine sont de moindre valeur que ceux, qui ont été produit par quelque autre méthode, on ne le pratique que très-rarement.

Par rapport à la culture il est encore à observer, que, comme les jeunes *Muriers* peuvent moins résister à la gélée que ceux, qui sont plus âgés, (§. 4.), il est nécessaire de plier les boutures ou les jeunes arbres vers l'*Hiver* contre la

terre & de les couvrir de paille ou de fumier, tout comme cela se pratique à l'égard du figuier; quant à ceux qu'on ne sçauroit plier on les enveloppe de paille, pour les préserver de la gelée ainsi que pour les conserver jusqu'à ce qu'ils font plus agés.

## §. 7.

Il n'y a rien à tailler à cet arbre, à l'exception qu'on coupe par-ci & par-là quelque branche irrégulière, pour donner une bonne forme à l'arbre; on retranche pareillement les branches sèches ou mortes.

## §. 8.

Le *Murier* boutonne au *Printems* le dernier de tous les arbres, & il ne boutonne que lorsqu'il n'y a plus de gelée dans l'air, aussi dès que les *Muriers* commencent à boutonner on peut être assuré, qu'il n'y a plus de gelée à craindre. Cette propriété a fait donner par *Metaphore* au *Murier* le nom du *plus sage de tous les arbres*.

## §. 9.

Pour ce qui regarde l'usage oeconomicque de cet arbre & de son fruit; beaucoup de personnes mangent les *Mûres noires*; qui sont pleines d'un jûs rouge, doux & tant soit peu âpre comme un fruit délicieux & fort sain, lorsqu'elles sont bien mûres, principalement dans un tems chaud, puisqu'elles sont très-rafraichissantes; mais elles nourrissent très-peu & sont de dure digestion, de façon qu'elles démandent un bon estomac. On prétend qu'il est plus salutaire de les manger avant qu'après le repas. Les *Mûres blanches* sont plus douces que les *noires*, mais c'est un doux fade & nullement agréable. La *Mûre pourprée* est aigre & insipide. Au reste les mûres ne mûrissent point toutes à la fois, comme font la plupart d'autres fruits, mais successivement depuis le mois de *Juillet* ou d'*Août* jusqu'en *Septembre*.

## §. 10.

Pour conserver les *Mûres* longtems fraîches & même jusqu'en *Hiver*, il les faut mettre dans le jûs exprimé d'autres Mûres, où l'on fait fondre un peu de sucre. Le pot ou la bouteille doivent être bien fermés avec une vessie. De cette façon elles restent longtems fraîches & mangeables.

## §. 11.

On les peut encore confire; ce qui se fait de la même façon que nous allons expliquer ci-après à l'article des *Framboises*, & pour cet effet elles ne doivent pas être entièrement mûres, au moins pas trop.

On fait encore de leur jûs une g  e de la façon que nous l'enseignerons à l'article de *Grofeilles*. Ces confitures font très-rafraichissantes pendant les chaleurs de l'Esté ainsi que dans les *Fierres*.

  . 12.

On peut encore faire une excellente liqueur rouge des *M  res noires*, en les mettant dans de bon *Brandevin* & en y ajoutant du sucre & quelques épicerics, à la façon des *Cerifes*.

  . 13.

Les *Mères vertes* font fort astringentes & excellentes contre la *Diarr  e*, contre la crachement de sang, ainsi que contre les évacuations menstruelles trop abondantes. Pour cet effet, on les fait bouillir dans de l'eau que l'on boit en y mettant un peu de sucre pour le goût.

Pour le même usage les Apoticaire dans quelques Pa  s composent des *M  res vertes* un Sirop, qu'ils appellent *Diamorum simplex*. Une décoction de *M  res vertes* séchées est un excellent *Gargarisme* dans un mal de gorge.

  . 14.

Les *Mères vertes* ont encore la vertu d'ôter les taches soit des mains soit du linge &c. ; on n'a qu'à froter l'endroit tacheté des *M  res* & ensuite le laver dans de l'eau.

  . 15.

On prétend, que les *Mères*, particulièrement les *blanches*, qui tombent facilement de l'arbre, font très-propres à engraisser les poul  ts très-promtement.

  . 16.

Le bois de cet arbre, qui est dur & de couleur jaunâtre, est employé à toutes fortes de beaux ouvrages tournés ou de menuiserie. Les meubles & les utensiles de ce bois font fort d  rables.

  . 17.

Les feuilles de cet arbre servent de nourriture aux *Vers à foy  *, & ils n'en s  raoient supporter d'autre ; puisque d'autres herbes ; qu'on leur donne quelque fois au défaut de feuilles de *Mûrier*, comme salades, orties &c. les font tomber malades & mourir. Les feuilles du *Mûrier blanc*   tant plus douces & plus tendres y font plus propres que celles du *Mûrier noir*. Dans les Pa  s chauds, où

l'on élève une quantité prodigieuse de Vers à soye pour les manufactures de soye, on plante des bois entiers de Mûriers, dont les feuilles rapportent, à ce qu'on prétend, un gros revenu aux Propriétaires.

### §. 18.

Si je voulois faire une digression, je trouverois ici un champ ouvert, à parler de la génération merveilleuse des *Vers à soye*, de leurs *Metamorphoses* & de leur entretien. Mais je le passe sous silence, à cause que notre Climat Septentrional n'est guères propre, ni à élever les Vers à soye, ni à la culture des Mûriers, dont ces Insectes doivent avoir leur nourriture. Je dirai seulement en passant, que l'entretien des *Vers à soye* & l'établissement des manufactures de soye, qui en est une suite naturelle, doivent leur origine à la *Chine*, où l'on prétend, que l'usage de la soye a été déjà connuë depuis plus de vingt siècles; & d'où cet art a passé dans les *Indes*, de là en *Sirie*, dans la *Perse* & en *Grèce*, d'où elle a passé en *Italie* du tems de l'Empereur *Justinien*. L'Histoire nous apprend (\*), qu'au susdit tems deux Moines ont apporté les vers à soye en *Europe*, & que de ces Vers à soye viennent tous ceux, qui remplissent aujourd'hui la partie du monde que nous habitons.

On lit encore, qu'un Roi de *France* (le nom m'en est échappé ainsi que celui de l'Auteur) a été le premier en *Europe*, qui ait porté des bas de soye à sa Noce, comme une chaussure digne d'un Monarque. Aujourd'hui les bas & les étoffes de soye sont tellement commune; même parmi les Bourgeois les plus ordinaires, qui aiment toujours à copier les gens de qualité, qu'on compte pour peu les autres étoffes *Européennes*, qui servient seules à vêtir & à parer nos Ancêtres. *Sic tempora, sic mores.*

### §. 19.

Je ne sçaurois terminer cet article, sans faire encore une remarque peut être très-utile des *Vers à soye*. C'est que je trouve très-possible, d'élever ces Insectes dans ce país-ci en imitation de quelques uns de nos Voisins, & de procurer par là la soye crüe à nos Manufactures. Si l'on me demande, de quelle façon qu'il faut s'y prendre, j'aurai l'honneur de répondre.

1. Que l'expérience prouve, que les *Vers à soye* peuvent très bien être élevés dans ce país-ci comme dans les país chauds, mais que nous manquons d'alimens néces-

(\*) Procope in Goth. Lib. I. Mich. Glycas. Annal. Part. IV.



nécessaires pour ces insectes; que c'est l'unique pourquoi l'on en trouve si peu chez nous, ou il n'y a que quelques Amateurs, qui en élèvent par curiosité.

2. Que, pour ne plus manquer d'alimens pour ces insectes, nous pourrions planter facilement des bois dans des bonnes terres sablonneuses de jeunes *Muriers* provenus de graine ou autrement, comme nous l'avons expliqué §. 5. & 6.

3. J'aurois soigné, que ces *Muriers* ne devinrent jamais de grands arbres, mais qu'ils restassent des arbrisseaux au moyen, de les couper de tems en tems (voyez le premier Tome, Livre III. Chap. I. §. 28.); ce qui procureroit une abondance de belles feuilles à cause de la quantité des branches des rameaux, d'autant plus que les jeunes arbres robustes produisent toujours des feuilles plus grandes & plus belles (sçavoir lorsqu'ils viennent dans un bon terrain).

4. Mais comme ces arbres ne sçauroient résister aux rigueurs de nos *Hivers* encore moins les jeunes arbres ou rejettons, je pourrois à leur conservation de la même manière que j'ai enseignée à l'égard du figuier, sçavoir en les couvrant de paille d'avoine, de seigle ou de farrazin &c. après avoir plié les branches contre la terre, à fin de les préserver du froid, c'est de quoi je me persuade de venir à bout; & quand même il arriveroit que les branches vinrent à mourir, soit qu'elles fussent couvertes ou découvertes, mais principalement dans ce dernier cas, on conservera toujours les branches, qui pousseront au *Printems* de nouvelles branches, pourvu qu'on coupe à tems les branches mortes au dessus de la racine.

On pourroit m'objecter, que cette méthode de couvrir les arbres causeroit beaucoup de peines & de dépenses, tant pour avoir assez de paille, que pour la paye des ouvriers. A quoi je reponds, qu'un argument de cette façon on ne devoit presque entreprendre la culture d'aucune plante, puisqu'elle demande toujours des peines & des dépenses, si l'on en veut tirer du fruit; ces peines & ces dépenses sont plus ou moins grandes selon la nature de ces plantes & proportionnées à l'avantage, qui en résulte.

Au reste ce que je viens d'avancer ne sont que des spéculations de ma part, mais je suis persuadé, que, si l'on les met en exécutions, la culture des *Muriers* pourroit à la subsistance & à l'entretien d'une infinité de personnes tant jeunes que vieilles. Chose vraiment digne de l'attention générale & de celle des membres Gouvernement en particulier, dont dans nos Provinces on ne sçauroit assez louer les soins infatigables. Mais tous les commencemens sont difficiles.

En cas que quelqu'un cherche à s'instruire plus particulièrement sur cet article, il n'a qu'à lire. *J. Avant l'art de cultiver les Muriers &c.* Imprimé à Hanau 1744.

# DESCRIPTION DU FRAMBOISIER.

## §. 1.

**L**E FRAMBOISIER, qui est un arbrisseau, est nommé en *Latin*, *Rubus idæus*. En *Allemand*, Hasbeer. Hinbeer. Hindbeer. En *Hollandois*, Frambozen. Hinnebesien. En *Anglois*, Hindberry. Framboise Raspia. En *Danois*, Hindebär. En *Suédois*, Hallon. Aker-bär.

Le fruit de cet arbrisseau s'appelle en *François*, Framboise. En *Latin*, *Fructus rubi idæi*. En *Hollandois*, Framboos. Hinbeer. En *Allemand*, Hinbeer. En *Anglois*, Hindberry. Frambois. En *Danois*, Hindebär. En *Suédois*, Aker-bär.

## §. 2.

Il y en a de différentes sortes, comme

### 1. LA FRAMBOISE ROUGE ORDINAIRE.

*Rubus idæus spinosus*. C. B. *Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 160.

*Rubus idæus spinosus fructu rubro*. J. *Bamb.* 2. 59.

*Rubus idæus*. *Dodon. Lob.*

*Rubus caule erecto hispido, foliis ternatis*. *Lin. Flor. Lapp.* 204. *H. Cliff.* 92. *Roj. Prodr.* 273.

*Rubus foliis quinato-pinnatis ternatisque, caule hispido*. *Lin. Flor. succ.* 408. *Mat. med.* 242.

### 2. LA FRAMBOISE BLANCHE.

*Rubus idæus fructu albo*. C. B. *Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 160.

*Rubus idæus spinosus fructu albo*. J. *Bamb.* 2. 59.

### 3. LA FRAMBOISE SANS ÉPINES. Appellée en *Hollandois* Boks-besie.

*Rubus idæus Jævis*. C. P. *Ph.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 160.

*Rubus*

*Framboisier.*





Rubus idæus non spinosus. J. Baub. 2. 60.

Rubus hircinus. Tabern.

4. LA FRAMBOISE AMERICAINE, de *Cornutus*.

Rubus odoratus. *Cornuti Canad.* 149. Tab. 135. Tournef. Inst. 614. Boerh. J. A. 2. 160.

Rubus caule inermi multi folio multi floro, foliis palmatis. *Lin. H. Cliff.* 193. *Hort. Ups.* 133. *Roj. Prodr.* 274.

De la première de ces sortes on en trouve, dont les fruits sont un peu plus tardifs & d'un rouge un peu plus enfoncé, mais également délicieux.

La seconde sorte ne diffère de la première qu'en ce que les fruits sont blanches ou bien d'un blanc un peu jaunâtre; leur goût est aussi plus doux. Malgré cela on en fait moins de cas que de la première, sans doute parceque sa couleur lui donne moins d'apparence.

La troisième ressemble beaucoup au deux précédentes, mais elle est sans épines, ses fruits sont plus grands & son goût un peu aigre & âcre mais rien moins que désagréable; au reste cette sorte est peu connue dans ce pays-ci.

La quatrième sorte ou l'*Américaine* ressemble pareillement beaucoup aux précédentes sortes, mais ses feuilles ne sont point aussi séparées, & ses fleurs sont plus grandes, rougeâtres & très-odoriférantes; mais ses fruits mûrissent rarement dans ce pays-ci.

§ 3.

La première sorte croît beaucoup en *Allemagne*, en *France*, en *Angleterre*, & dans le *Brabant* &c. parmi les hayes & les broussailles dans du lieux montagneux. La seconde & la troisième sorte y croît pareillement mais plus rarement, & la troisième principalement sur des montagnes raboteuses. La quatrième sorte nous a été apportée du *Canada*.

§ 4.

Cet arbrisseau vient très bien dans toutes sortes de bonnes terres grasses & bien labourées, il préfère un terrain un peu ombragé & pas trop chaud, & supporte aisément la gelée & autres rigueurs de l'*Hiver*. La propagation en est facile, & se peut faire au moyen des boutures.

§ 5.

On plante ces arbrisseaux par-ci & par-là dans les jardins potagers ou ailleurs par rangées dans quelque endroit séparé, quelquefois on n'en fait que des rangées

gées simples, quelquefois aussi on plante deux sur une couche; les rangées sont alors éloignées de quatre à cinq pieds l'une de l'autre; la distance entre les arbrisseaux est de trois à quatre pieds. On les plante aussi quelquefois dans les jardins potagers le long des murailles, des palissades ou clôtures, mais éloignés de trois à quatre pieds, & à six à huit pieds de distance entre les arbrisseaux: On les lie alors à des échafis tout comme on fait en *Allemagne*, à l'égard des *Vignes*. De cette façon ils réussissent fort bien & ne nuisent en rien aux arbres en espaliers.

On les plante encore quelquefois du côté *septentrional* de la clôture, où ordinairement rien ne veut croître ni mûrir (*Tome premier* §. 684.) tandis que la *Framboise* y réussit & mûrit parfaitement, mais son goût n'est pas alors aussi bon que lorsqu'elle a eû une meilleure exposition.

### §. 6.

Les *Framboisiers* poussent tous les ans de la racine, plusieurs nouveaux rejettons ou boutures de la hauteur de quatre cinq à six pieds. Ces boutures produisent des fruits & meurent l'année suivante; pour cette raison il est nécessaire de couper chaque année en *Hiver* ou au commencement du *Printems* ces branches mortes tout près de la racine; on retranche encore les boutures superflues à quatre, cinq ou six près que l'on conserve & que l'on raccourcit jusqu'à la longueur de trois à quatre pieds, suivant que leur croissance a été forte, qu'on lie en suite à des échafis, avec des oziers.

On peut encore former une haye de ces arbrisseaux plantés dans une rangée l'un proche de l'autre. Pour cet effet on plante des échafis de la hauteur d'un pied & demi à deux pieds au dessus de la terre, on cloue à ces échafis des lattes mises en travers, & on attache les *Framboisiers* à ces lattes.

### §. 7.

On plante ordinairement deux ou trois boutures ensemble, pour avoir de bons buissons. Au reste il faut avoir soin, d'engraisser ces arbrisseaux tous les ans ou au moins tous les deux ans en *Automne* ou au commencement du *Printems*, moyennant quoi ils produiront de meilleurs fruits & en plus grande quantité, le fumier, qu'on y employe, doit être vieux & presque pourri, on ne fait que le mêler tant soit peu avec la surface. Il faut avoir encore soin, de planter tous les cinq ou six ans de jeunes arbrisseaux, à cause que les vieux moindrisent au bout de ce tems là & donnent de plus mauvais fruits.

Les racines du *Framboisier* s'étendent fort loin dans la terre, souvent elle poussent des boutures dans des endroits très-éloignés du buisson; mais en cas que ces boutures sont nuisibles on les peut détruire facilement en coupant la racine.

## §. 8.

Les *Framboises* sont un excellent fruit à être mangé crû, ainsi qu'à orner la table, ayant une saveur très-agréable & qui leur est particulière. Elles sont fort rafraichissantes, mais il faut avoir l'attention, pour qu'elles soit cueillies à leur tems & a leur juste maturité, puisque restant un seul jour plus tard à l'arbre elles deviennent insipides, moisissent & pourrissent, principalement lorsque le tems est humide, & qu'ent le tems est fort chaud & sec il arrive souvent, qu'il y croît des Vers.

## §. 9.

On confit les *Framboises* de la manière suivante. Prenez une bonne portion de jus exprimé de *Framboises*, laissez-le reposer pendant un couple de jours, ôtés en suite du jeu tout ce qui est clair. Après quoi ajoutés à ce jus deux tiers de sucre, faites-le bouillir, écumés-le & clarifie-le & faites le bouillir de nouveau jusqu'à ce que ce jus devienne un sirop aussi épais que du miel clair. Cela étant fait versés ce sirop sur des *Framboises* les plus fraîches & les meilleures que l'on puisse trouver, fermés bien le pôt ou la bouteille. Lorsqu'après quelque tems le sirop commence à devenir aqueux, il le faut ôter de la bouteille ou du pôt, & le faire bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'il reprenne l'épaisseur convenable, en suite de quoi on le remêt sur les *Framboises*.

On fait encore de ce jus une gelée, rarement pourtant de ce jus seul, mais on le mêle de jus de *Grofeilles rouges*; c'est ce qui m'en fait remettre la description jusqu'à l'article des *Grofeilles*. Je dirai seulement en passant, que ces confitures sont excellentes pour rafraichir & recréer un malade; dans des fièvres chaudes elles rafraichissent beaucoup & augmentent les forces.

## §. 10.

Si vous souhaitez de préparer une liqueur agréable, prenez des *Framboises* mûres, mettés les dans une bouteille avec de bon *Esprit de Vin* ou d'Eau de vie, laissez tirer cette liqueur au Soleil ou dans quelque endroit tiède, & elle sera fort bonne. Un peu de sucre, quelques clous de girofle ainsi qu'un peu de Cannelle n'y gêteront rien, bien au contraire rendront la liqueur d'un goût plus délicieux.

On mêle aussi quelquefois des *Griottes* parmi les *Framboises* pour faire cette liqueur, qu'on fait passer par un papier gris, pour qu'elle devienne bien claire.

## §. 11.

Sans parler d'autres usages médicinals, on prépare de ces fruits un Sel essentiel très-rafraichissant & éteignant la soif dans des fièvres & quand il fait bien chaud. Ce sel est particulièrement très-utile en voyageant en Été, lorsque souvent on ne trouve que de l'eau pour toute boisson. Ce sel est principalement très-bon & d'un goût agréable quand il est préparé de la façon suivante.

*R. Sal. essent. Rub. Id.* 2 Onces.

*Tart. ppt.* 1 Once.

*Cinnam.*

*Sem. Foenicul.*

*Flaved. Pom. citr. aa.*  $\frac{1}{2}$  Once.

*Sacchar. alb.* 12 Onces.

*M. F. pulvis subtilissimus.*

On met une cuëllerie ou quelque chose de plus, de ce sel dans une à deux pintes (ce qui fera le poids de deux à quatre Livres) d'eau fraîche, on trempe & on délaye ce sel dans un verre rempli de cette eau, qui, quoiqu'elle a l'air un peu troublé, est rafraichissante est d'un goût délicieux; & de plus sera fort saine.

## §. 12.

Il ne sera pas inutile, je crois, de joindre ici la préparation de ce Sel: Exprimés une bonne portion de jus de *Framboises* mûres, passés le par un papier gris, faites-le bouillir doucement jusqu'à ce qu'il soit couvert d'une petite peau. Ensuite placé-le dans une cave bien fraîche, le sel s'attachera aux bords du Vase; on recueille ce sel, pour ce qui est du jus, on le fait bouillir de nouveau de la façon précédente, ensuite on le remet dans la cave, & dans peu il y reparoitra un nouveau sel, qu'on ajoute au premier, laissant bien sécher l'un & l'autre.

## §. 13.

On fait encore un vinaigre de *Framboises*. Pour cet effet on met des *Framboises* dans de bon vinaigre de vin, on laisse tirer la bouteille au Soleil pendant quelque tems, au bout du quel ce Vinaigre aura un goût excellent.



## § 14.

Je ne sçauois terminer cet article , sans indiquer la manière de hâter ces fruits . On plante les *Framboisiers* en Automne dans de grands pots. Vers les nouvel an on place ces pots dans une serre chauffée où bien dans une serre vitrée fort élevée ; ensuite il faut être exact à arier la serre & à arroser les fruits à tems &c. De cette manière j'ai eû pendant plusieurs années consécutives des *Framboises* rouges de la sorte commune au mois de *Mars* & en *Avril*, qui étoient toutes très-mûres & d'un goût délicieux, ce qui est très agréable dans une telle saison.



# DESCRIPTION DES RONCES.

## §. 1.



Le buisson ou arbrisseau est nommé en *François*, Ronce. En *Latin*, Rubus. Rubus vulgaris. En *Allemand*, Brombeer. Bremen. En *Hollandois*, Bram-besien. Brommel-besien. En *Anglois*, Pramble. En *Danois*, Brambaer. En *Suédois*, Brembär.

Le fruit porte le même nom que le buisson.

## §. 2.

Il y a diverses sortes de Ronces.

### 1. LA GRANDE FRAMBOISE NOIRE ORDINAIRE.

Rubus vulgaris sive Rubus fructu nigro. C. B. Pin. 479. *Tournef. Inst.*

614. *Boerb. J. A.* 2. 63.

Rubus major, fructu nigro. *J. Bauh.* 2. 57.

Rubus. *Dodon. Lobel.*

Rubus caule aculeato, foliis ternatis acuinatis. *Linn. II. Cliff.* 192. *Roj.*

*Prodr.* 2. 73.

Rubus foliis quinato-digitatis ternatisque; caule petiolatisve aculeatis. *Linn.*

*Flor. succ.* 409.

Il se trouve quelques variations de cette sorte comme

1. Avec des fruits blancs; celle-ci est très-rare.
2. Avec des feuilles bigarrées & très-jolies.
3. Avec de belles fleurs doubles.
4. Avec des feuilles découpées.
5. Avec de gros fruits noirs & sans épines. Elle est encore appelée Ronce *Polonoise*.

*Brambelen.*



## 2. LA PETITE RONCE BLEUE.

*Rubus repens* fructu cæsin. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 60.

*Rubus minor*, fructu cæruleo. *J. Baub.* 2. 59.

*Rubus minor.* *Dodon.*

*Rubus reptans.* *Lob.*

*Rubus* caule aculeato reflexo pefeuni, foliis ternatis. *Linm. flor. Lap.* 205.

*Rubus* caule aculeato, foliis ternatis. *Linm. H. Cliff.* 192. *Flor. Succ.* 410.

*Roj. Prodr.* 273. *Grænov. Virg.* 163. *Hall. Herb.* 344.

## 3. LA RONCE avec des feuilles découpées.

*Rubus spinosus* foliis & flore eleganter laciniatis. *P. Tourn.* 614.

*Rubus* foliis eleganter diffectis. *D. Fagon. Plukn. Phytogr.* t. 108. fig. 4.

## 4. LA RONCE sans épines.

*Rubus vulgaris* spinis carens. *H. R. Par. Jong. Hort.*

*Rubus* non spinosus, major, fructu nigro *Barrel.*

## § 3.

Les deux premières fortes principales croissent dans les *Pais bas*, en *Allemagne* en *France* en abondance & sans culture dans de terres pierreuses, sablonneuses & remplies de bois, raboteuses & incultes, proche des grands chemins &c. On ne les cultive point dans les jardins, mais bien les autres fortes pour la curiosité des *Botanistes*. Elles sont d'un temperament robuste & suportent facilement les rigueurs de nos *Hivers*. La propagation en est aisée au moyen des boutures, qu'elle pousse en abondance. Au reste elles ne demandent que très-peu de culture.

## § 4.

Les *Ronces* bien mûres-sont remplies de jus, d'un goût doux entremêlé d'un peu de verdeur ou d'âpreté, mais pas désagréable, principalement la *petite Ronce*, qui est plus douce que les autres; mais il n'y a guères que les communes gens, qui en mangent; on les confit aussi de la même manière que l'on confit les *Framboises* §. 9. On en peut faire encore une gelée, qui est fort rafraichissante & confortative aussi bien que les confitures.

## § 5.

Dans quelques endroits on fait un vin du jus exprimé des *Ronces* avec du sucre à la façon de celui de *Groscilles*, dont nous parlerons ci-après: Ce vin prend

une belle couleur rouge, son goût est très-agréable, & il passe pour sain & fortifiant le cœur & l'estomac.

## §. 6.

Les longues branches d'un an sont souples, les habitans de la campagne en guise d'ozier; comme par exemple pour en faire des raches d'abeilles &c.

## §. 7.

Il y a encore quelques autres sortes de cette espèce de fruits, dont je ferai mention en peu de paroles à cause de leur rareté.

## 1. LA RONCE BASSE 'A FEUILLES.

*Chamæ-rubus foliis Ribes. C. B. Pin. 480.*

*Chamæ-morus. Raj. syn. 3. 260.*

*Rubus palustris humilis. Tournef. Inst. 615.*

*Chamorum Norwegica. Claf. Hist.*

*Rubus caule bifolio & unifloro, foliis simplicibus. Linn. flor. Lapp. 208. tab. 5. fig. 1. H. Cliff. 192. Roy. Prodr. 274.*

*Rubus foliis simplicibus caule unifloro. Linn. Flor. succ. 413. Mater. med. 244.*

2. LA RONCE BASSE 'A TROIS FEUILLES ou la *Fraise-arbuste.*

*Rubus humilis flore purpureo. Busb. Cent. p. 13. tab. 26.*

*Rubus trifolius humilis non spinosus sapore ac odore Fragariæ, fructu rubro polycocco, Rubo idæo simili. Amm. Rbus. 185.*

*Rubus caule unifloro, foliis ternatis. Linn. Flor. Lapp. 207. tab. 5. fig. 2. H. Cliff. 192. Roy. Prodr. 274.*

*Rubus foliis ternatis, caule inornati unifloro. Linn. Flor. succ. 418. Mat. med. 243.*

*Fragaria fructicana. Vulga.*

## 3. LA RONCE BASSE MONTAGNARDE A TROIS FEUILLES.

*Chamæ rubus saxatilis. C. B. Pin. 479.*

*Rubus alpinus humilis. J. Baub. 2. 61. Tournef. Inst. 615. Boerb. A. 2. 60.*

*Rubus saxatilis alpinus. Cluf. Paen. & Hist.*

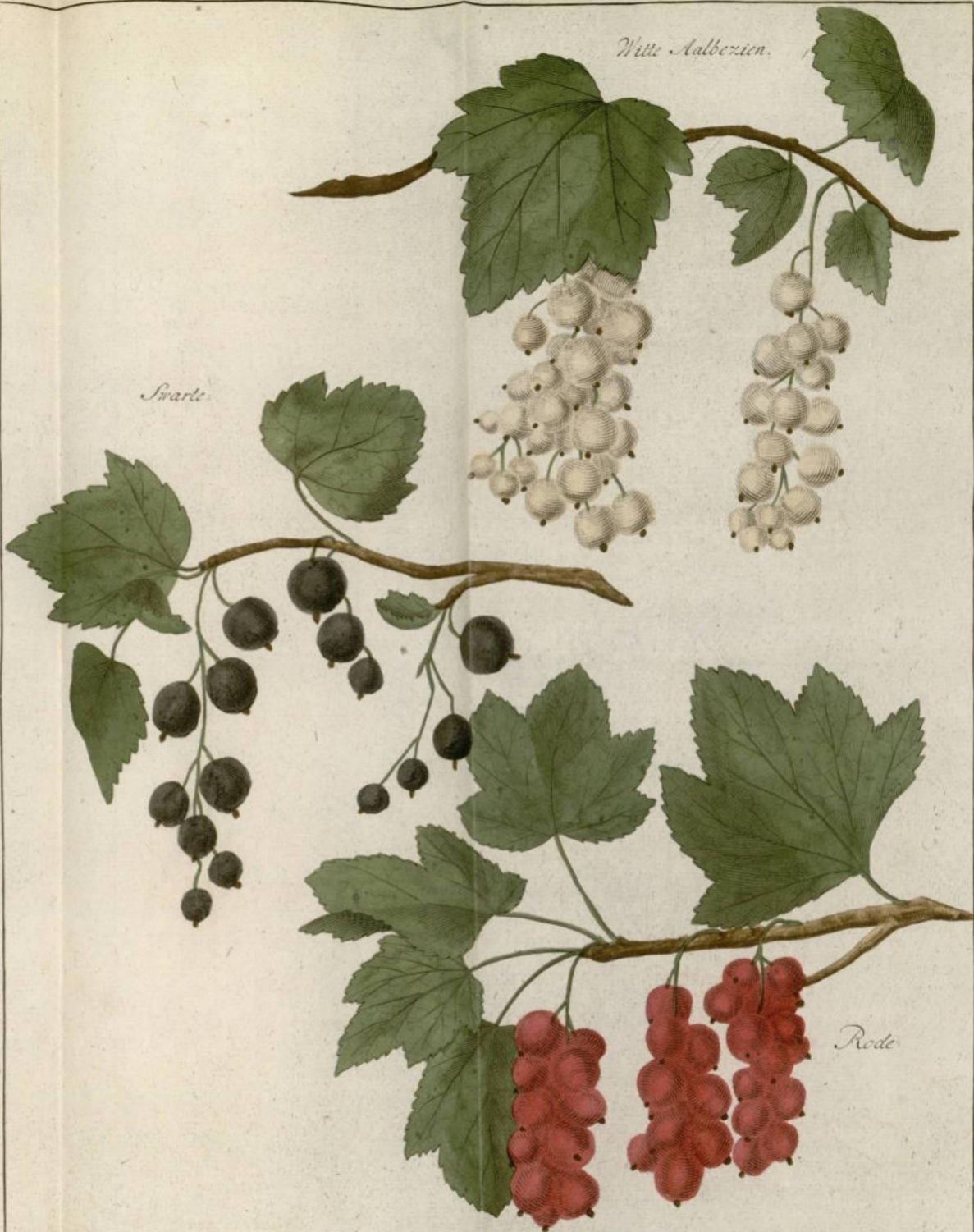
*Rubus caule repente annuo, foliis ternatis. Linn. Flor. Lapp. 206. Roy. Prodr. 274. Hall. Herb. 244.*

*Rubus foliis ternatis, flagellis repentibus herbaceis. Linn. Flor. succ. 411.*

*Witte Aalbeeren.*

*Swarle*

*Rode*







## §. 8.

La première de ces dernières fortes croît beaucoup dans les Païs Septentrionaux comme en *Suède*, en *Norwege* &c. dans des endroits humides; sa racine pousse annuellement de nouvelles boutures, ne produisant que deux ou trois feuilles & une seule fleur au haut bout de chaque bouture, & cette fleur produit un seul fruit; elles sont presque de la forme & de la grandeur des *Mûres*; étant mûres, elles sont de couleur jaunâtre, molles & de bon goût; & pas aussi vertes que les premières fortes (§. 2.) on confit ces fruits dans les susdits Païs, & elles passent pour très-salutaires contre le scorbut.

La seconde forte (§. 7. No. 2.) croît également dans les susdits Païs ainsi qu'en *Moscovie*. Elle a trois feuilles à une même queue, tout comme en ont les *Fraïses*, elle ne produit non plus qu'une seule fleur au haut bout de la bouture, qui est de couleur de pourpre, & d'où naît un fruit de la forme d'une *Mûre* & d'un goût très-agréable. On en fait aux Païs mentionnés un Sirop & un vin rouge qu'on estime beaucoup.

La troisième forte (§. 7. No. 3.) croît pareillement dans les mêmes Païs, ainsi qu'en *Autriche*, & en *Suisse* &c. sur les montagnes & dans les bois; elle produit de triples feuilles. Le fruit est de la grandeur de *Framboises* & des autres *Ronces* composé de quatre, cinq à six grains, elle est d'une belle couleur rouge & d'un goût très-agréable.

## §. 9.

Ces plantes sont chez nous très-rares; on ne les cultive guères que dans les jardins *Botaniques* ou *Académiques*, mais l'expérience, qu'elle ne réussit point dans nos Jardins ordinaires & ne produit jamais du fruit au moins très-rarement, principalement lorsqu'elles sont trop exposées aux ardeurs du Soleil; au reste elle aime les lieux; sombres & ombragés ainsi qu'une terre sablonneuse, pour produire du fruit. Ceux qui désirent d'apprendre d'avantage au sujet de ces arbrustes, n'ont qu'à consulter les *Flora Lapponica* de *Linnaeus*.



D E S C R I P T I O N

D E S

GROSEILLES D'OUTRE MER.

§ 1.

**L**ES GROSEILLES D'OUTRE MER sont nommées en *Latin*, Ribes. Ribesium. Grosularia rubra vel transmarina. En *Allemand*, St. Johannes Trauben. St. Johannes Beeren. En *Hollandois*, Aal-Besien. Roode Beijen. Beyen. St. Jans Besien. Johannes Druiven. En *Anglois*, Corents. Bastard-Corents. Ted goos Berries. En *Danois* Rips. S. Hansbaer. En *Suèdois* Winbaer. Reps. Rips.

§ 2.

Il y en a de diverses sortes, comme

1. LA GROSEILLE ROUGE ORDINAIRE.

Grosularia multiplicis acino, sine non spinosa hortensis rubra, sive Ribes officinarum. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639.

Ribes vulgaris acidus ruber. J. Baub. 2. 97. Boerb. J. A. 2. 254.

Ribesium fructu rubro. Dodon.

Ribes Arabum. Lob.

Ribes inerme planiusculis, racemis pendulis. Linn. H. Cliff. 81. Flor. succ. 197. Mat. med. 99. Roy. Prodr. 270.

2. LA GRANDE GROSEILLE ROUGE avec des fleurs rouges.

Grosularia hortensis majori folio & fructu rubro. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639.

Ribes flore rubente. J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.

Ribes amplioribus foliis & majori fructu. Clus. Hist. 119.

3. LA GROSEILLE BLANCHE.

Grosularia hortensis fructu Margaritis simili. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 640.

Ribes vulgaris acidus, albas baccas ferens. J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.

## 4. LA GROSEILLE DE COULEUR DE CHAIR ou BIGARRÉE.

*Grosularia fructu albo, acinis rubentibus. Herm. H. L. B.*

*Ribes fructu rubente. Vulgo.*

## 5. LA PETITE GROSEILLE ordinairement appelée l'arbre de Corinthe.

*Grosularia vulgaris fructu dulci. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 640.*

*Ribes Alpinus dulcia. J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.*

*Ribes candidioribus foliis. Lob.*

*Ribes minor fructu rubro. Hort. Eyst.*

*Ribes inerme, floribus planiusculis racemis erectis. Linn. H. Chiff. 82. Flor.*

*succ. 198. Roy. Prodr. 270.*

## 6. LA GROSEILLE NOIRE.

*Grosularia non spinosa, fructu nigro. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 640.*

*Ribes nigrum vulgo dictum, folio olente. J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.*

*Ribes nigrum. Dodon. Lob.*

*Ribes inerme floribus oblongis. Linn. H. Chiff. 269. Flor. succ. 296. Mat.*

*med. 200. Roy. Prodr. 270.*

De la première de ces six sortes, sçavoir de la *Groseille rouge ordinaire* il y a deux variations, comme :

1. Avec les queues de couleur jaune ou jaunâtre ; celles-ci passent pour les plus délicieuses ; mais à mon avis cette variation ne provient que de la bonne qualité du terrain.

2. *Grape de Groseilles* ; celle-ci ne diffère en rien de la précédente qu'en ce que les grains croissent autour de la queue principale en grappe comme font les Raisins.

La seconde sorte ou la *grande Groseille rouge* n'est guères connue dans ce Pais-ci. On prétend qu'elle produit des grains de la grandeur des *Noisettes*, c'est pourquoi il ne la faut point confondre avec la *Groseille rouge ordinaire*, qui devient quelquefois plus grande lorsqu'elle vient dans un bon terrain. Quelques Botanistes (*Hort. Reg. Blef. & alia*) font encore mention d'un *Groseilles Anglois* avec des feuilles de *Groseilles vertes*, mais nous n'en avons jamais vu sous cette dénomination.

La troisième & la quatrième sorte sont assez connues, principalement la troisième pour la variété de la couleur.

La cinquième sorte a de petites feuilles ainsi que de petits fruits, ses grappes se tiennent tout droit ; mais on n'en voit que très-rare.

La sixième est fort connue chez nous. Il y a encore une sorte de *Groseilles noires de Virginie*, mais cette dernière sorte ne connue chez nous que très-rare.

Au reste il y a encore quelques variations tant de *Groseilles rouges* que de *blanches*, ainsi que de l'*arbre de Corinthe*, qui ont des feuilles jaunes ou d'un blanc bigarré. Toutes ces sortes ne sont cultivées que par curiosité.

### § 3.

Pour ce qui regarde la terre natale de ces Arbrisseaux, il y a une sorte de *Groselier rouges*, qui vient naturellement en *Allemagne*, en *Suisse*, en *France*, en *Angleterre* &c. & croît sans culture parmi les hayes & les broussailles; les fruits en son petits & d'un goût verd; au reste cette sorte est selon toutes les apparences la mere de toutes celles que nous cultivons dans nos Jardins.

La *petite Groseille* ou l'*arbre de Corinthe* (§. 2. No. 5.) croît dans les mêmes Païs, mais dans des lieux montueux.

La *Groseille noire* (§. 2. No. 6.) croît pareillement par-ci & par-la dans les susdits Païs, principalement encore en Suède, en Norwége & dans la Laponnie &c.

### § 4.

La *Groseille rouge*, principalement les grandes *Groseilles* aux queues jaunes ainsi que celles qu'on nomme *Grapes de Gros*, passent pour les meilleures de toutes. Les *Groseilles blanches*, qui ont un goût extrêmement doux, occupent le second rang. Les *Groseilles bigarrées* ou de couleur de chair sont celles, qui ont les plus mauvais goût; d'ailleurs elle restent toujours petites. On ne cultive l'*arbre de Corinthe* que par curiosité, à cause que la culture en fait ordinairement un très-joli arbrisseau. On ne mange guères des *Groseilles noires* à cause de leur mauvais goût ainsi que de leur mauvaise Odeur; mais comme les hommes diffèrent extrêmement entre eux par rapport au goût, les *Groseilles noires* malgré leurs mauvaises qualités trouvent aussi quelquefois des Amateurs.

### § 5.

La grandeur ou la petitesse des fruits dépend uniquement de la qualité du fond ainsi que de la jeunesse de l'Arbrisseau, ainsi que le plus ou moins de grandeur n'est point ce qui rend les sortes différentes l'une de l'autre. C'est pourquoi, si l'on veut avoir de grands fruits, il est nécessaire de bien engraisser le fond, ce qu'il faut repeter chaque année en *Automne* ou bien au commencement du *Printemps*. Au reste les *Groseilles* préfèrent un fond sablonneux ou quelque autre ter-

re légère, bien remuée & bécée, & elles suportent, l'Hiuer le plus rigoureux sans en recevoir le moindre dommage.

### §. 6.

La propagation des *Groseilles* se fait de deux différentes manières, par les rejettons même & en plantant les boutures. Cette dernière methode est la plus pratiquée, puisque de cette manière les boutures prennent plus facilement racine & produisent par conséquent de meilleurs fruits. Pour cet effet on choisit les boutures les plus grosses & les plus longues; il faut les prendre des arbrisseaux, qui produisent les meilleurs & les plus grands fruits. On les plante à la profondeur d'environ un demi pied. Il est encore à propos, qu'on plante les boutures d'abord à l'endroit, où elles doivent croître, sans les transplanter dans la suite; mais en cas qu'il soit absolument nécessaire de les transplanter, il faut le faire, lorsqu'ils sont jeunes, & le plutôt le mieux. Elles produiront aussi de meilleurs fruits croissant en tige qu'en buisson. Pour cet effet il faut couper les boutons de la partie inferieur des branches, c'est à dire de celle, qui doit entrer dans la terre, il faut même couper jusques dans la branche, afin d'ôter d'autant mieux ces boutons. Par ce moyen on prévient, qu'elles ne poussent point des rejettons aux environs de la racine (*Tome premier §. 526.*) Au reste on peut planter ces boutures en *Automne* ou au *Printems*, mais, comme nous venons de le dire, il le faut faire dans une bonne terre, grasse & légère.

### §. 7.

La propagation se peut encore faire des grains, que l'on trouve dans les *Groseilles*. On recueille des grains des meilleures *Groseilles* que l'on puisse trouver, on les sèche & au *Printems* suivant, apres que ces grains se sont amolier dans du sable humide où les laisse pendant quelque tems, on les sème dans un bon terrain: Deux ans après on transplante ces jeunes Arbrisseaux après en avoir raccourci la racine du coeur. Mais en général cette methode est peu usitée, à cause qu'il faut attendre longtems avant que ces arbrisseaux produisent des fruits, qui sont ordinairement de la plus mauvaise espèce. Il est vrai, que, lorsque l'un ou l'autre Amateur du Jardinage & de la Mechanique se veut bien donner la peine, d'entreprendre cette propagation des grains, il arrive souvent, qu'il en vient une sorte excellente, meilleure & plus grande, que celles que nous avons à présent. Il est certain, que les meilleures sortes de toutes les espèces de fruits d'arbres doivent leur origine & leur naissance à la graine.

## § 8.

La taille est encore très-nécessaire à cet arbrisseau, tant pour le conserver plus longtems en force que pour avoir de plus grands fruits. Cette taille est des plus faciles, puisqu'il ne s'agit que de raccourcir les plus grosses branches jusqu'à trois, quatre ou cinq boutons, & de retrancher entièrement les branches mauvaises & menues, ainsi que le vieux bois inutile & superflu, ayant attention au bon air de la couronne, pour que pour plus d'ornement elle devienne ronde. Il faut un peu moins raccourcir les branches de la *Groseille noire*, autrement elle produiroit moins de fruits. Le tems propre à faire cette taille est comme à l'égard d'autres arbres fruitiers depuis l'*Automne* jusqu'au *Printems*, mais dans cette dernière saison elle ne se doit pas faire trop tard.

On peut encore raccourcir les branches en *Eté*, lorsqu'elles ont atteint une longueur raisonnable, mais cette taille ne leur est pas trop avantageuse, à moins qu'on ne se borne à couper un peu aux bouts superieurs. Mais principalement il faut bien se garder, de ne point toucher aux branches qu'on a dessein d'employer à la propagation.

## § 9.

On forme aussi des hayes basses de *Groseillers* que l'on tond au Ciseau, mais il n'en faut attendre que peu ou point de fruits. De plus ces hayes font d'une chétive aparence.

## § 10.

En cas que l'on souhaite, d'avoir des *Groseilles* plus tard que dans leur saison ordinaire, qui est chez nous au mois de *Juillet*, il les faut planter contre les Clôtures ou murailles exposées au *Nord* ou *Nord-Est*. On y attache les *Groseillers* de la même façon, dont on agit à l'égard d'autres arbres qu'on met en *Espalier*. Dans cette exposition les *Groseilles* viendront plus tard & dureront longtems & même jusqu'à l'*Automne*; mais il n'y attrapent point leur bon goût ordinaire, mais restent petits & aigres.

On les peut encore placer aux *Espaliers* & aux murailles plus exposées au *Soleil*, pourvu que la chaleur n'y soit pas trop brûlante. Pour cet effet l'exposition au *Sud-Est* est la meilleure. Les *Groseilles* y viennent très-bien; mais on ne pratique guères cette dernière méthode, à cause qu'on ménage les places à l'*Espalier* pour de meilleurs fruits.

## § 11.

## §. 11.

Pour ce qui regarde l'usage des *Groseilles*, elles sont, lorsqu'elles sont bien mûres, un fruit savoureux, d'un goût tant soit peu verd & aigre, & très-agréable, lorsqu'on les mange avec un peu de sucre blanc. Elles sont très-rafraichissantes pendant les chaleurs de l'Été & passent pour très-salutaires, quelque grande qu'en soit la quantité & à quelle heure du jour qu'on en mange, soit au repas, soit avant, soit après. On les estime dans ce pays-ci d'autant plus, que ses fleurs ne manquent presque jamais de former des fruits, & qu'elles produisent annuellement beaucoup de fruits, quoique dans une année un peu plus que dans l'autre. Je n'en ai nullepart trouvé de meilleures ni en plus grande abondance que dans les Pays-bas, de façon que ce Climat semble être très-favorable à cette espèce de fruits.

## §. 12.

On confit les *Groseilles* au sucre non seulement en entier, mais on en fait encore un sirop, une gelée &c.

Pour les confire en entier, à quoi l'on employe ordinairement les rouges à cause de la couleur, prisés en une bonne portion, qui soient bien mûres, ôtez-les de la queue & mettez-les dans une poêle ou une chaudière & faites-les bouillir dans un peu d'eau jusqu'à ce que les groseilles soient crévées & leur jus mêlé avec l'eau. Toutes passer ce jus par un tamis ou mieux encore par un linge. D'autres broient ou pilent les *Groseilles*, & expriment le jus entendant le linge, où l'on a mis les *Groseilles*, mais sans les faire cuire, mais ce n'est ni aussi facile ni aussi bon, que la première manière.

On prend pour une livre de *Groseilles* un peu plus d'une livre de sucre; on fait bouillir ce sucre dans une poêle de pierre jusqu'à une épaisseur convenable, c'est à dire jusqu'à ce qu'il ait la consistance du Sirop ou d'un miel clair, observant de l'écumer, sans discontinuer, & de le clarifier; ce qui étant fait on y met les *Groseilles* détachées de la queue, & les plus grandes qu'on peut trouver; on y met autant que le Sirop peut couvrir. Ensuite on fait bouillir le tout une couple de fois à petit feu. Ce qui étant fait, on met les confitures dans des Bouteilles ou dans des pots.

Bien des personnes préparent le sirop avec de l'eau à la façon ordinaire, mais les confitures ne sont ni aussi bonnes, ni d'aussi belle apparence.

On peut pareillement confire les *Groseilles* dans du miel, à la manière précédente, mais cela n'est ni aussi bon ni aussi appétissant, que lorsqu'elles sont confites au sucre.

## §. 13.

Pour faire le sirop de *Groseilles* on prend deux livres de sucre pour trois livres de jûs exprimé de la manière prescrite §. 12., & après qu'on l'a laissé fermenter pendant trois jours, puisqu'autrement le sirop prendroit la consistance d'une gelée, on y mêt le sucre, & on fait bouillir l'un & l'autre jusqu'à ce qu'il en vienne un sirop clair, en le remuant & en l'écumant continuellement. Ensuite on conserve ce sirop dans des pots.

## §. 14.

La gelée de *Groseilles* se fait à peu près de la même façon que le sirop précédent, à l'exception qu'on ne laisse point fermenter le jûs, mais qu'on l'emploie tout frais & qu'on le fait devenir un peu plus épais en bouillant; cela étant fait prenez trois quarterons de sucre pour chaque livre de jûs exprimé (§. 12.), faites bouillir l'un & l'autre doucement sur un feu de charbons, en le remuant continuellement avec un cuëllier de bois & en l'écumant, jusqu'à ce que le sirop tient au cuëllier ou qu'il commence à filer; mettez la gelée ensuite dans des pots qu'on ferme dès que la gelée est devenuë froide.

Toutes ces confitures deviendront infiniment plus délicieuses lorsqu'on mêle un peu de jûs exprimé de *Framboises* dans ce jûs de *Groseilles*. Elles sont toutes excellentes à prendre pendant les chaleurs de l'Été aussi bien que dans des fièvres chaudes, puisqu'elles étanchent la soif & sont fort rafraichissantes; les malades s'en peuvent servir en toute sans le moindre danger; elles fortifient le coeur, l'estomac ainsi que les esprits vitaux.

En mêlant un peu de ce sirop dans de l'eau fraîche, on aura une boisson délicieuse, rafraichissante, aussi agréable & aussi salutaire que la *Limonade*.

## §. 15.

On tire encore des *Groseilles* un jûs à l'usage de la Cuisine, de la manière suivante. Prenez du jûs exprimé & passé par le linge (§. 12.), mettez-le dans une Bouteille, que vous placerez ouverte, dans quelque endroit chaud; le jûs se mettra dans peu à fermenter & à se répandre; la Bouteille doit être bien pleine, par conséquent il la faut remplir de nouveau jûs à mesure que celui, qui est dans la Bouteille se repand, afin que l'écume puisse s'écouler. Quand le jûs a assez fermenté, mettez-y du sucre blanc ordinaire ou du sirop de sucre, & bouchez-bien la Bouteille. La raison principale, pourquoi on y mêt du sucre, est de conserver le jûs de s'aigrir. On mêt de ce jûs aux *Poires* & *Pommes étuvées*, ce qui leur donne un goût très-agréable & une belle couleur rouge.



On peut conserver ce jûs bon & doux, en le mettant dans une Bouteille qu'on aura souffrée en dedans. Par ce moyen le jûs se conservera bon & doux, pendant plus d'un an tandis que le jûs fermenté dévient souvent un peu âpre & aigre comme du Vin aigre, à moins qu'on n'en entretienne la douceur à force de sucre.

Bien des personnes couvrent le jûs fraîchement exprimé & mis en Bouteille avec de l'huile d'Olives ou d'Amandes à l'épaisseur du pouce, ce qui le conserve pareillement fort longtems, mais je préfère la dernière manière précédente étant la plus facile & la moins dispendieuse.

#### §. 16.

On peut encore faire du vin de ce jûs exprimé, qui a un gout très-agréable, pourvu qu'on y épargne point le sucre. Cela se fait en mettant beaucoup de sucre dans le jus exprimé dès qu'il a un peu fermenté. Je me souviens à cette occasion, que me trouvant un jour avec d'autres Convives à la table de certain Seigneur, on y versa entre autres vins d'un vin rouge, après que chaque Convive eut vuide son verre, notre hôte nous demanda à tous notre jugement sur ce vin & pour quelle sorte nous le prenions; chacun dit son sentiment, & quoique les avis différeroient par rapport à la sorte, ils furent toujours unanimes pour déclarer ce vin un excellent vin rouge; sur quoi notre hôte se mit à rire, disant que nous nous étions tous trompés, que ce n'étoit que du jus de *Groseilles rouges*, qu'il avoit fabriqué lui même par curiosité, & pour entendre notre jugement; ensuite le Seigneur fit servir d'autres vins. En effet ce vin de *Groseilles* étoit si bien préparé, & avoit le gout aussi naturel que si c'eût été du vin véritable, que je crois, que le meilleur connoisseur y eut été trompé.

#### §. 17.

On employe encore les *Groseilles rouges* dans la cuisine, pour en faire des *Marmelades*, des *Tartes* & autres firandises, dont nous abandonnerons la préparation aux Cuisiniers.

#### §. 18.

Pour ce qui regarde les *Groseilles noires*, il n'y a que peu de personnes, qui les mangent; on prétend pourtant, qu'elles sont très-salutaires contre la Goutte & la Gravelle. Pour cet effet bien des personnes en mettent dans de l'eau de vie, dont ils prennent de tems en tems un verre. A cause de leur utilité contre la Goutte &c. ou les confit encore dans du sucre à la même manière que l'on fait à l'égard de *Groseilles rouges* (§. 12.).

# D E S C R I P T I O N

## D E S

# GROSEILLES ORDINAIRES.

### §. 1.

**L**E fruit de ce petit arbrisseau est nommé en *François*, Groseille en *Latin*, Grosularia. Uva crispa. Uva sprua. Ribes aculata. En *Allemand*, Stachel-Beer. Sichel-Beer. Kraus-Beer. Klooster-Beer. Krusel-Beer. En *Hollandais*, Kruis-besie. Stekel-besie. Kroes-besie. en *Anglois*, Goesberry. En *Danois*, Stikel baar. Krus-baar. En *Suédois*, Krus-baar. Stebel-baar.

Il y en a de differentes fortes, comme :

1. LA GROSEILLE VERTE ORDINAIRE.

Grosularia spinosa sativa. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639. Boerb. J. A.*

2. 253.

Grosularia majore fructu. *Clus H. 120.*

2. LA GRANDE GROSEILLE VERTE.

Grosularia spinosa sativa, fructu rotunda providante, *Nobis.*

3. LA GROSEILLE BLANCHE ORDINAIRE.

Grosularia spinosa sativa, fructu albo. *Nobis.*

4. LA GRANDE GROSEILLE BLANCHE.

Grosularia fructu maximo hispido, margaritorum feré colore: *Raj. Hist.*

1464.

Grosularia sive Uva crispa alba, maxima, rotunda. *H. Edinb. Tournef.*

*Inst. 639. Boerb. J. A. 2 253.*

Ribes ramis aculeatis erectis, fructu hispido. *Lin. Virid. 21. Roy. Prodr.*

273.

Ribes ramis aculeatis, racemis erectis, fructu hirsuto. *Lin. H. Cliff. 82.*

*Hort. Usp. 51.*

5. LA LONGUE GROSEILLE JAUNE.

Grosularia maxima, subflava ablonga. *H. Edinb. Tournef. Inst. 639.*

6. LA GROSEILLE ROUGE.

Grosularia spinosa sativa, fructu rubra

*Kruisbieten.*





## 7. LA GROSEILLE VIOLETTE.

*Grossularia spinosa fativa, altera, foliis latioribus. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639. Boerb. J. A. 253,*

*Grossularia spinosa fructu obscure purpurascence J. Baub. 1. 48.*

*Grossularia fructu obscure purpurascence, Chyf. Hist. 1. 120.*

*Ribes ramis aculeatis reclinata. Linn. H. Cliff. 82. Roy. Prodr. 270.*

## 8. LA GROSEILLE SANS EPINES.

*Grossularia simplici acino cæruleo, non spinoso. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639.*

## § 2.

Les deux premières fortes sont de forme ronde & de couleur verdâtre.

La troisième & la quatrième sont pareillement rondes, & lorsqu'elles sont mûres de couleur blanchâtre, & la troisième forte est ordinairement un peu veluë. Ces deux fortes passent pour les plus apétissantes.

La cinquième forte, qu'on appelle encore *Groseille de Lombardie*, est d'une rondeur oblongue, & de couleur jaunâtre, lorsqu'elle est mûre.

La sixième est de forme rondette & de couleur rouge, on en trouve une grande & une petite forte.

La septième est tant fois peu plus longue que ronde, sa couleur est violette ou d'un pourpre obscur, souvent elle est encore un peu veluë. Ses feuilles sont plus grandes que celles des précédentes fortes, & les jeunes branches courbées en bas, ce qu'on voit pareillement aux autres fortes, quoique pourtant ni aussi combées.

La huitième forte est de couleur bleuë & sans épines; mais on trouve cette forte rarement dans ces Provinces.

## § 3.

On trouve en *Allemagne* une forte de *Groseilles sauvages*, qui croissent par ci & par là sans culture parmi les broussailles; le fruit en est très petit & a ordinairement la peau unie, tandis que les *Groseilles domestiques* sont pour la plupart plus grandes & plus ou moins veluës, & l'on en trouve quelquefois d'une même forte, qui dans un endroit viennent avec une peau unie & dans un autre plus ou moins veluës, ce qui semble dépendre du terrain & de l'exposition.

## § 4.

Ces *Groseilles* exigent la même sorte de terrain, la même exposition & la même culture que celles d'*Ouvé mer*; leur propagation se fait encore de la même

manière; il seroit par conséquent superflus d'en faire ici la repetition. Je passerai donc à l'usage economique de ce fruit.

## §. 5.

Ce fruit n'est pas beaucoup estimé à être mangé crû, parce que le gout n'en est pas fort relevé; il se trouve pourtant des personnes, qui aiment les *Groseilles* creuës; & les grandes blanches passent pour les plus apétissantes dans ce Pays-ci aussi bien que dans plusieurs autres on les relègue à la Cuirine, & cela avant qu'elles sont mûres; pour les étuvé avec de la viande ou avec du poisson, ou pour en faire un entremets avec du sucre ou du sirop, pour être mangé avec de la viande rôtie ou du poisson frit; de cette façon, quand elles sont bien préparées, elles sont un mets fors agréable, salutaire à l'estomac & excitant l'appetit.

Pour cet effet; on confit les *Groseilles* encore vertes, pour s'en servir en *Hiver*; & de tous les fruits qu'on confit il n'y a aucune espece, qui conserve si bien son goût naturel que celle-ci. Voici la façon de les confire:

Prenez des *Groseilles* fraîchement cueillies & encore vertes, épluchés bien, & mettez-les dans des bouteilles bien séchées en dedans avec du sable tout chaud pour qu'il n'y reste pas la moindre humidité. Il ne faut remplir les bouteilles qu'environ jusques au coût. Bouchez bien les bouteilles & couvrez le bouchon avec une vessie; & pour les bien conserver, on place ces bouteilles dans la cave sur des lattes avec le cul en haut.

Bien des personnes mettent de la paille dans une chaudière, sur cette paille ils placent les bouteilles, fait ils remplissent la chaudière d'eau & la mettent sur le feu. Ils font bouillir doucement cette eau pendant une heure ou une heure & demie; au bout de ce tems on sort les bouteilles de la chaudière, & pour ne point risquer, que les bouteilles crèvent, on étend une vieille couverture sur le pavé ou plancher, on place les bouteilles sur cette couverture & avec ses bouts on couvre les bouteilles, afin qu'elles ne refroidissent que peu à peu. Quand les bouteilles sont refroidies, on les place dans la cave sur des lattes.

## §. 6.

On peut encore faire du vin des *Groseilles* de la façon suivante:

Prenez des *Groseilles* blanches ou jaunes bien mûres des meilleures sortes, après qu'elles sont bien froissées mettez-les dans une cuve bien propres & versez dessus

fus l'eau bouillante dans une quantité raisonnable ; bouchés bien la cuve & faites la reposer pendant trois à quatre semaines, jusqu'à ce l'eau a tiré toute la force & tout l'esprit de ces *Groseilles*. En suite mettre cette liqueur, après l'avoir filtrée à travers un linge dans des bouteilles, ajoutés-y un peu de sucre, bouchés bien les bouteilles laisés les reposer pendant quelque tems, jusqu'à ce que le tout ait bien fermenté ; vous aurez alors un vin assez fort, d'un gout très-agréable & fort salutaire. On n'a qu'à en faire l'essai, pour en être convaincu.



# DESCRIPTION DES EPINES VINETTES.

## §. 1.

**L'**EPINE VINETTE, qui est un arbufte tres-épineux, est nommé en *Latin*, Berberis. Crispinus. Spina acida. En *Allemand*, Saurborn. Saurach. Erbfeil. Verfich. Preiffel-Beer. En *Hollandois*, Berberiffc. Saufe-boom. Sauring-boom. Berberis-faudc. Boom-furkel. En *Anglois*, Barbary-Tree. Hawthorn-Tree. En *Danois*, Sur-Torn. Berberis. En *Suédois*, Berberis.

## §. 2.

On en trouve trois différentes fortes, comme :

### 1. L'EPINE VINETTE ORDINAIRE.

Berberis dumetorum. C. B. Pin. 454. Tournef. Inft. 614. Boerb. J. A. 2.

233.

Berberis vulgo, quæ Oxya canthæ putata. J. Baub. 1. 52.

Spin acida 4. Dodon.

Berberis. Lob.

Berberis spinis triplicibus. Linn. H. Cliff. 122. Flor. Suec. 290. Mat. med.

170. Roy. 438. Hall. betv. 424.

### 2. L'EPINE VINETTE sans pépins.

Berberis sine nucleo. C. B. Pin. 454.

Berberis aspera. Clus H. 121. Tournef. Inft. 614.

### 3. L'EPINE VINETTE à larges feuilles.

Berberis foliis falixifimis, canadensis. H. R. Paris. Tournef. Inft. 614.

## §. 3.

Cette dernière forte ne pas fort commune dans ce pais-ci; elle croit dans la *Virginie* & dans le *Canada* &c. La première forte est la plus connue elle croit en *Allemagne* sur les bords du *Rhin*, en *Hesse* &c. sans culture dans les bois & les brouffailles & dans des endroits raboteux.



*Berberis.*





La seconde sorte ne diffère de la précédente qu'en ce que les fruits sont sans pépins, & pour cette raison on les estime le plus pour être confites. à cause qu'il est très-difficile d'éplucher les pépins de ces petits fruits. On prétend, que cette sorte sans pépins change quelquefois & prend des pépins, mais je n'en ai jamais fait l'expérience.

## § 4.

Les *Epines Vinettes* réussissent dans toutes sortes de fonds, tant sablonneux qu'argileux, mais mieux encore dans un terrain humide. Elles demandent peu de culture, résistent très-bien aux rigueurs de l'hiver & leur propagation se fait facilement au moyen des boutures.

C'est au moyen de ces mêmes boutures, qu'on les plante dans les jardins dans des endroits reculés. Leurs épines fort aiguës & parcequ'elles croissent en buisson les rendent fort propres à en former des hayes vives, pour servir de clôture au vergers ou aux Jardins potagers ordinaires.

## § 5.

Les feuilles ont un goût aigre comme le *Lofeil*, aussi ont-elles la même force, & les Cuisiniers les emploient en guise de *Lofeil*; c'est ce qui a fait donner par les *Hollandois* à cet arbrisseau le nom d'arbre de fausse.

## § 6.

On use peu de ce fruit, à moins que ce ne soit pour les confire, ou pour en faire un sirop ou une gelée. Toutes ces différentes Confitures sont très-agréables, salutaires & rafraichissantes dans des fièvres chaudes ainsi que pendant les chaleurs de l'été, tout comme les Confitures de *Groffilles rouges*, on les prépare aussi de la même façon, à l'exception que pour confire les *Epines Vinettes* en entier il en faut ôter les pépins, à moins qu'on ne se serve de la sorte sans pépins, & en cas qu'on n'a pas assez de fruits pour en faire le Sirop, on peut préparer ce Sirop avec de l'eau mêlée d'un peu de jus.

## § 7.

On en fait encore des tablettes très-excellentes de la façon suivante: Prenez quatre Onces de sucre blanc ainsi que du jus exprimé des *Epines Vinettes*; mettez ce sucre dans une poêle & faites le fondre sur un petit feu en y ajoutant de tems en tems un peu de ce jus; remuez-le continuellement & ôtez-le quelquefois du feu & remettez-le avant qu'il soit entièrement refroidi, ensuite lorsque le su-

cre dévient un peu trop sec, il y faut ajouter un peu de jûs, mais pas tout à la fois, jusqu'à ce que tout le jûs y ferà entré; en bouillant il le faut remuër continuellement. 'A la fin, lorsque le sucre est convénablement épaisfi, vous le verferés sur une planche unie, un peu mouillée & saupoudrée de sucre ou bien sur une plaque de fer blanc, & lorsqu'il est refroidi, coupés-le en tablettes, que vous laisferés sécher & conserverés dans une boîte entre du papier blanc dans quelque endroit sec.

## §. 8.

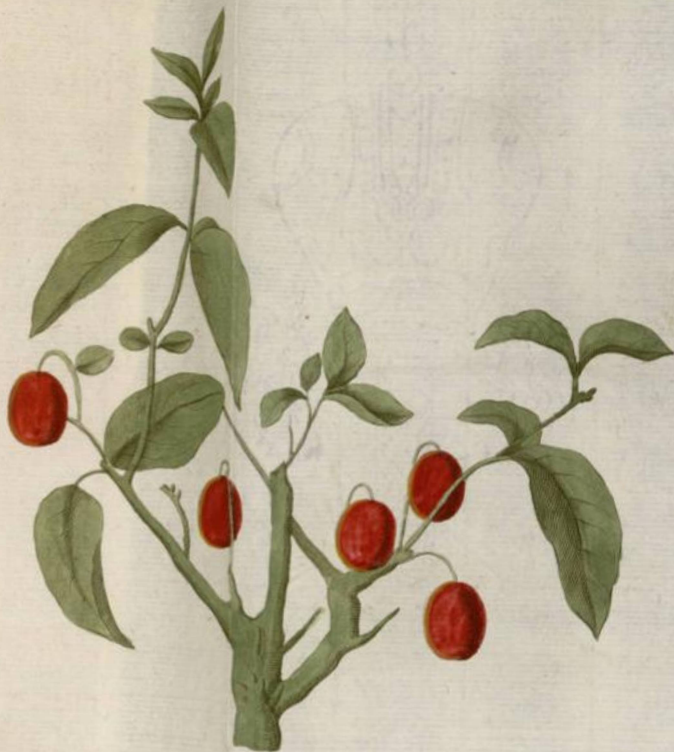
L'eau, où l'on aurà bouilli des Epines Vinettes, qui ne sont pas encore tout à fait mûres, soit fraiches soit séchées, est très-bonne contre la gencive gâtée ainsi que contre les inflammations de gorge, en se rinçant la bouche & en se gargarisant avec cette eau.

## §. 9.

L'Ecorce interieure & jaune des branches sert aux Peintres pour en composer une belle couleur jaune.



*Corneljes.*





# DESCRIPTION DES CORNOUILLER.

## §. 1.

**L**E CORNOUILLER est nommé en *Latin*, *Cornus*. *Cornus mas*. En *Allemand*, *Corneel-Kirschen*. *Korneel-baum*. *Welscher-Kirschenbaum*. *Thierlein-baum*. *Kurber-baum*. En *Hollandois*, *Cornoelje-boom*. En *Anglois*, *Cornel-Tree*. *Cornclium-Cherry-Tree*. En *Danois*, *Corneole-Tree*. En *Suédois*, *Corneol-Trü*.

## §. 2.

Il y a deux sortes principales de ces arbrisseaux, comme :

## 1. LE CORNOUILLER DOMESTIQUE.

*Cornus hortensis mas*. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* 641. *Boerb. J. A.* 256.

*Cornus fativa seu domestica*. *J. Baub.* 1. 210.

*Cornus*. *Dodon. Lob. Clus. H.* 12.

*Cornus mas*. *Tabern.*

## 2. LE CORNOUILLER SAUVAGE.

*Cornus silvestris mas*. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* 641.

*Cornus mas puniclio*. *H.* 13.

*Cornus umbellis involiorum æquantibus*. *Linn. H. Cliff.* 38. *Hort. Urf.* 29. *Roy. Prodr.* 249.

La première de ces sortes est cultivée dans les Jardins, on en fait quatre subdivisions suivant la couleur des fruits, comme la rouge enfoncée, la rouge claire, la blanche, la jaune de couleur de cire. Il y a encore une sorte de couleur rouge tres enfoncée, dont le noyau est plus court & plus épais; mais la première susdite sorte rouge la plus connue, la plus commune & la plus estimée pour la couleur & le bon goût de son fruit.

## §. 3.

La seconde forte croît naturellement & sans culture en *Saxe*, en *Thuringe*, en *Babéme* & en *Autriche* &c. c'est un arbruste, qui produit des fruits plus petits, & plus mauvais, mais quelque fois aussi plus grands & plus doux que ce ne sont ceux de la forte domestique, de qui elle ne diffère pas d'ailleurs.

## §. 4.

Les *Cornouillers* viennent très-bien dans toutes sortes de bonnes terres, mais mieux encore dans des terres sablonneuses, où elles donnent plus & de meilleurs fruits; ils demandent encore d'être placés en plein air, & résistent facilement aux rigueurs de l'*Hiver*.

## §. 5.

La propagation se peut faire au moyen des noyaux, qu'on laisse amollir pendant l'*hiver* dans du sable humide & qu'on sème au *Printems* dans des regoles. Pour les jeunes arbres, dès qu'ils ont deux ou trois ans on les transpose & on leur raccourcit la racine du coeur. Mais dans ce *Pais-ci* la propagation se fait ordinairement au moyen des rejets ou bien en enterrant des boutures, parceque cette méthode est plus aisée & d'un plus prompt effet; la propagation se peut encore faire en plantant des boutures.

## §. 6.

On plante ordinairement le *Cornouiller*, qui en croissant peut quelquefois devenir un petit arbre dans les *Jardins* dans quelque endroit séparé à cause du fruit. On en peut encore faire des haies tonduës, qui deviennent fort touffuës, & qui peuvent s'élever jusqu'à la hauteur de dix à douze pieds, & ont une belle apparence à cause de leurs belles feuilles reluisantes; mais dans ce cas là on ne doit pas s'en promettre du fruit, puisque pour cela ils demandent de croître en liberté.

## §. 7.

Les *Cornouillers* mûres ont le goût doux, un peu aigre ou verd; mais il faut qu'elles soient bien mûres, autrement elle ont le goût mauvais & tirent la bouche. Les meilleures sont celles, qui tombent dès qu'on secouë tant soit peu l'arbre. On les mange tant crus que confites. On en peut faire encore une confève ou une marmelade, qui se prépare de la même façon que celle de *Cerises*. Ces confitures fortifient beaucoup l'estomac; les personnes, qui sont



constipées, n'en doivent pas user beaucoup, puisqu'elles resserrent; en conséquence elles sont très-utiles contre la *Disfenterie* & autres flux de ventres contre les Vomissemens.

## §. 8.

On confit les *Cornouilles* encore vertes au vinaigre ou au sel, pour être mangées avec d'autres mets, tout comme les *Olivées*; préparées de cette façon elles ont un très-bon goût, fortifient l'estomac & excitent l'appétit.

## §. 9.

On prétend, que les jeunes feuilles du *Cornouiller* séchées dans l'ombre & buës en guise de *Thé*, ont le goût aussi bon même plus agréable que le *Thé*, & qu'elles sont tout aussi salutaires. L'expérience est très-aisée; mais je ne l'ai pas encore faite, puisqu'il n'y a que depuis très-peu, que j'ai appris cette propriété.

## §. 10.

Le bois du *Cornouiller* est très-dur; les Tourneurs l'emploient beaucoup pour toutes sortes d'ouvrages. Les faiseurs des moulins s'en servent aussi beaucoup.

## §. 11.

Il y a encore deux autres sortes du *Cornouiller Européen*, comme:

1. *Cornus foemina*. On en parle, sous le nom de *viandier* aux *Plantages*.
2. *Cornus-harbacea*. *Linn. Flor.* 36. tab. 5. fig. 3. *Roy. Prodr.* 249.

*Cornus pumila herbacea*, *Chamaeperi climenum dicta*. *Dillen Elsh.* 108. tab. 91.

*Periclymenum humili*. *C. B. Pin.* 302.

*Periclymenum humile Norwegicum*. *C. B. Pin.* 302.

*Periclymenum parvum prutenicum Clusii*. *J. Bauh.* 2. 108.

*Chamae periclymenum prutenicum*. *Clus. pan.* 88.

*Chamae periclymenum aliud tenerius*. *Clus. H.* 60.

*Periclymeno accedens planta nonanthemoltra*. *Moris Hist.* 3. p. 535.

Cette seconde sorte est une plante basse & de longue durée, qui croît dans les montagnes froides d'*Allemagne*, d'*Hongrie* &c. principalement beaucoup dans les Pais *Septentrionaux*, comme en *Suède*, en *Norwège* en *Moscovie* &c., elle produit des fruits rouges & ronds, dont beaucoup viennent ensemble, chaque fruit a son noyau ou grain de semence renfermé en lui. Ces fruits sont aqueux & d'une douceur fade; on en voit peu dans ce Pais-ci & leur utilité n'est guères plus connue.

# T A B L E

## D E S

# ARBRES FRUITIERS.

*Dont il est parlé dans cet Ouvrage.*

A.		Pag.	M.		Pag.
Abricotier	- - -	64	Maronier voyez	Châtaigner	-
Amandier	- - -	89	Mûrier	- - -	171
<i>Avellanier</i> voyez	Noisetier	-			
C.			N.		
Cerisier	- - -	22	Néflier	- - -	166
Chataigner	- - -	150	Noyer	- - -	154
Coignasfier	- - -	15	Noisetier	- - -	161
Cornouiller	- - -	203			
<i>Coudrier</i> voyez	Noisetier	-			
E.			P.		
Epine Vinette	- - -	200	Pêcher	- - -	68
			Poirier	- - -	7
			Pommier	- - -	1
			Prunier	- - -	44
F.			R.		
Figuier	- - -	94	Ronces	- - -	184
Framboisier	- - -	178			
G.			V.		
Grofeiller d'Outre Mer	- - -	188	Vigne	- - -	105
Grofeiller Ordinaire	- - -	196			

F I N.













